EL VERASCOPE (Privilegiado S. G. D. G.)

Este elegante **GEMELO ESTEREOSCÓPICO** da la **IMAGEN VERDADERA**, pudiendo sobreponerse con la naturaleza como **TAMAÑO** y como **RELIEVE**.

Es el documento absoluto registrado.

Inventado y construído por **JULES RICHARD**, Ingeniero constructor, Caballero de la Legión de Honor.

Fundador y sucesor de la Casa RICHARD FRERES

25, Rue Melingue (antiguo Impasse Fessart).—**PARÍS**

Envío franco del libreto ilustrado.



Precio, completo: 500 francos.

Con el **MODELO 1900 no hay corredera que abrir.** Cerradura de seguridad, obturador central con diafragma. Dos objetivos anastigmáticos de Zeiss, visor claro enteramente enderezador y visor claro directo con contador automático; dispositivo para hacer variar la velocidad del obturador, obturación de pera de goma fija y nivel de agua esférico.

EL TAXIPHOTE (Privilegiado S. G. D. G.)

NUEVO ESTEREÓSCOPO CLASIFICADOR-DISTRIBUIDOR AUTOMATICO

Seguridad absoluta de los dispositivos.

Véanse las ampliaciones de 1 m,10 de lado

EN LOS SALONES DEL VERASCOPE, 3, RUE LAFAYETTE (CERCA DE LA OPERA).—PARIS

Exposición París 1900: 3 GRANDES PREMIOS; 3 MEDALLAS ORO



Premiado con medalla de oro en el IX Congreso internacional de Higiene y Demografía, celebrado en Madrid en Abril de 1898.

Excelente preparación de gran utilidad para los convalecientes é indicada por regla general en todos los casos de dispepsia, gastralgia, anemia, catarros gástricos é intestinales, y siempre que la digestión se efectúe de manera irregular.

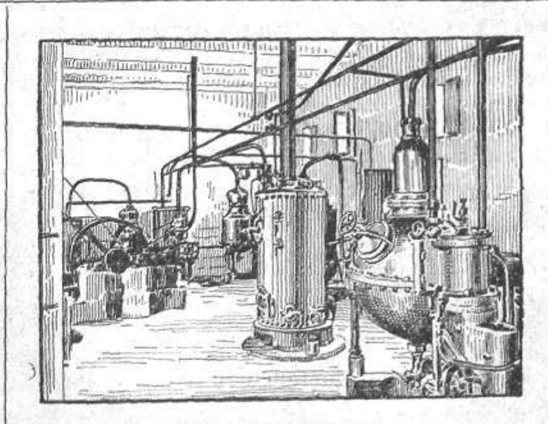
Diferentes preparados de peptona de nuestra exclusiva fabricación.

Vino de peptona.—Idem íd. y hierro.—Idem íd. y quina.—Idem íd. hierro y quina.—Idem íd. fosfatado.—Idem íd. y diástasa.—Idem íd. y hemoglobina —Idem íd. preparado con Jerez.—Peptona de carne.—Idem íd. en polvo.—Idem de leche.—Idem de leche fosfatada.—Chocolate de peptona, paquete de 500 gramos.—Idem de peptona, forma napolitana (caja).

CARNE PEPTONIZADA ORTEGA

El mejor alimento para enfermos y convalecientes.
Contiene todos los principios asimilables de la carne.
Es compatible con todo medicamento y cualquiera alimentación.
Se prepara exclusivamente en nuestro Laboratorio.

DEPÓSITO GENERAL
Laboratorio-Farmacia de ORTEGA



Vista parcial del Laboratorio

13—CALLE DE LEON—13
MADRID

1906

Almanaque Bailly-Bailliere

Pequeña enciclopedia popular

de la vida práctica

Nuestro porvenir. — Agenda para 1906. — Historia del año. — Los progresos de la astronomía.
La astronomía en España.—Las sorpresas de la arquitectura natural.—Olas terribles y altas marejadas.
La enfermedad del sol.—Los abismos fabulosos del mar.—¿Será la tierra el centro del universo?
Un reloj geográfico.—La cuestión marroquí.—Antiguas regiones de España y viejos nombres
de terruños.—Todas las minas de oro del mundo.—Las grandes líneas transcontinentales
del viejo mundo. — Los grandes trenes exprés europeos. — Las grandes fechas de la geografía.
Grandes ciudades antiguas y modernas.—División territorial militar.—Esplendores
de algunas ciudades que ya no existen.—Armas de los principales estados.—Historia
general de la América del Sur.—El arte de leer.—Algunos libros inmortales.—La expansión
del esperanto.—El adorno á través de las edades. — Belleza de los perfiles
femeninos. — Las grandes ceremonias de la vida. — ¿A qué edad nos casamos?— La perfumería en casa.
El peligro amarillo revelado por la escritura.—¿Es necesaria la sal en nuestros alimentos?
El arte de preparar un baño.—Moda femenina.—Labores.—¿Quiere usted ser rico?
Monedas extranjeras que todavía se usan.—Nuestra balanza económica.—A B C de la botánica.
El coche á través de los siglos.—Ultimos progresos de la horticultura. — Los aperitivos venenosos.
Pescado de mar y de río en España.—¿Existe un tipo del hombre primitivo?—Angulo de estación
y ángulo facial.—Pecas, tostaduras de sol é insolaciones.—Cómo se evita el mareo.
Las hormigas prodigiosas. El veneno de las serpientes.—Las revelaciones del microscopio.
Las curiosidades de la frenología.—El azúcar forma los músculos.—El régimen de los artríticos.
Las piedras preciosas.—El contrato de matrimonio.—La pequeña tiranía de las servidumbres
reales.—Alimentación del ganado.—Modo de obtener en buena sazón las mejores frutas.
El reloj de flora. — Las cien rosas de mayor belleza. — Avicultura. — Pantomima de salón.
Caza de pluma: llanuras y bosques.—Pequeños sports de sobremesa.—La caza con halcón.
El lazo instrumento de juego y arma de guerra.—Muerte á las balas.—El rayo entre dos aguas.
Descripción de las banderas.

Peso igual con menor volumen

MADRID

BAILLY-BAILLIERE É HIJOS

10, Plaza de Santa Ana 10

NUESTRO PORVENIR

Donceles inquietos, jóvenes impacientes, varones maduros, ¿por qué clamar y declamar tanto contra la vejez, sólo por ser tal vejez?

Harto tiempo y harto motivo tendréis para renegar de ella... cuando os llegue la vez en el turno pacífico de las estaciones de la vida y andéis de moquita colgando por el mundo.

Del Invierno no reniega con justicia más que el Invierno mismo.

¿Se preocupa de él la Primavera? La Primavera se contenta con dar flores.

¿Se preocupa de él el Estío? El Estío se contenta con dar mieses.

¿Se preocupa de él el Otoño? El Otoño se contenta con dar frutos.

Donceles inquietos, vengan las perfumadas flores de vuestra riente Primavera.

Jóvenes impacientes, vengan las ricas mieses de vuestro fecundo Estío.

Varones maduros, vengan los sazonados frutos de vuestro apacible Otoño.

Y dejad en paz al Invierno *con sus nieves cano* ó con lo que acierte á producir, resguardándose sabiamente de hielos y ventiscas y nevadas; porque en verdad os digo, que las flores y frutos de invernadero en nada estorban á las flores y frutos del campo.

Lo importante para el campo es florecer y fructificar mucho y bien, y á su debido tiempo.

MARIANO DE CAVIA.

Volvamos los ojos hacia la riqueza que tenemos bajo nuestros pies, que para brotar tan sólo espera á que conozcamos con recto juicio nuestro propio interés y perseveremos con enérgica voluntad en al amor al trabajo, ley impuesta por Dios, y en el odio á la ociosidad, tan anatematizada por los hombres más ilustres. Mal es este de la ociosidad que, generalizado en un pueblo, engendra dos llagas sociales horribles: la ignorancia y la pobreza. Sí, señores, donde el pueblo es ignorante, la tranquilidad pública puede estar á merced de predicadores de utopias que, con visos humanitarios, no son sino un arma funesta que lleva en pos de sí la ruina y la desolación.

Donde el pueblo es pobre, tienen que abundar los descontentos; porque ¿qué gobierno parecerá perfecto al desgraciado que no puede satisfacer para sí y para su familia las más imperiosas necesidades del alimento, habitación y vestido?

PRADO Y PALACIOS.

Figuraos ahora una compañía de políticos, ó sea un partido que hace en política lo que los cómicos en el teatro. Arma, como ellos, guerra por la conquista del gobierno y disputa por el reparto de carteras. Forma su programa, cacarea sus proyectos, promete grandezas nunca vistas, propala la seguridad del *éxito* y ensaya meses y aun años la obra que va á representar.

Acabados los ensayos y hechos los uniformes, quedan hechos personajes de ocasión, diplomáticos, banqueros, jueces, generales ó almirantes, ó sea ministros de Estado, de Hacienda, de Justicia, de Guerra ó de Marina. Y se levanta el telón, es decir, suben al poder. Y el director de escena sale diciendo á los espectadores:

«Respetable (pero no respetado) público: Se suspende la función por unos meses. No retiramos ni una sola palabra de lo anunciado en el cartel que nos ha traído aquí. Pero no podemos realizarlo de improviso. Tenemos que estudiar despacio las reformas, los presupuestos y la socorrida reorganización de servicios. Queda cerrado por ahora el teatro».

Y se retira por el foro.

¿Qué merece esta farándula política? Más, mucho más que la silba propinada á los cómicos teatrales, porque siquiera éstos tienen la honradez de devolver el dinero á los concurrentes que no aceptan el aplazamiento. Pero los otros se guardan la obra y no devuelven el dinero á los engañados espectadores.

EUGENIO SELLÉS.

Los progresos mecánicos, el perfeccionamiento de las armas, han hecho imposibles las violencias populares, relegando el régimen de las barricadas, pronunciamientos y alborotos á las páginas de la historia, del mismo modo que han pasado á los museos, como objetos sin finalidad práctica, las lanzas, picas, mosquetes y armaduras milanesas de templado acero. Hoy no es posible la revolución; en cambio la evolución gana camino, é influídos los mismos gobernantes por esa evolución, abren hoy sus inteligencias y sus corazones á ideas de justicia, que son las que deben oponerse á las rebeldías de los turbulentos antes de apelar al plomo del Maüser.

FRANCISCO SILVELA.

Cuando la conveniencia de los gobernantes está en oposición con las libertades públicas, y en vez de examinar escrupulosamente los medios de acción en cada caso concreto se contrae la costumbre de fiarse de bellas promesas de una personalidad dada, entonces sufre detrimento la libertad. Es el colmo de la locura y de la sinrazón suponer que el gobierno cuidará de nuestros primordiales intereses si nosotros los descuidamos.

G. AZCÁRATE.

CALENDARIO PARA 1906

ENERO

1	L	**La Circ. del Señor.**
2	M	S. Isidoro y S. Marcelino.
3	M	S. Antero y S. Daniel.
4	J	S. Aquilino y cps. mrs.
5	V	S. Telesforo y S. Gregorio
6	S	**Ador. de los Reyes.**
7	D	S. Julián y S. Teodoro.
8	L	S. Luciano y comps. mrs.
9	M	S. Julián y Sta. Basilisa.
10	M	S. Gonzalo de Amarante.
11	J	S. Higinio y S. Teodoro.
12	V	S. Benito y S. Arcadio.
13	S	S. Gumersindo, mártir.
14	D	*Dulce Nombre de Jesús.*
15	L	S. Pablo y S. Mauro.
16	M	S. Marcelo y S. Fulgencio
17	M	S. Antonio y S. Eleusipo.
18	J	La Cátedra de S. Pedro.
19	V	S. Canuto y S. Mario.
20	S	S. Fabián y S. Sebastián.
21	D	Sta. Inés y S. Fructuoso.
22	L	S. Vicente y S. Anastasio.
23	M	**S. Ildefonso**, arz.
24	M	Ntra. Sra. de la Paz.
25	J	Conversión de S. Pablo.
26	V	S. Policarpo y Sta. Paula.
27	S	S. Juan Crisóstomo, ob.
28	D	S. Julián, ob. de Cuenca.
29	L	S. Francisco de Sales.
30	M	Sta. Martina y S. Matías.
31	M	S. Pedro Nolasco y S. Ciro

FEBRERO

1	J	S. Ignacio y S. Cecilio.
2	V	**Purificac. de Nuestra Señora.**
3	S	S. Blas y S. Patricio.
4	D	S. Andrés Corsino.
5	L	Sta. Agueda y S. Felipe.
6	M	Sta. Dorotea y S. Teófilo.
7	M	S. Romualdo y S. Ricardo
8	J	S. Juan de Mata, fund.
9	V	Sta. Apolonia y S. Sabino.
10	S	Sta. Escolástica.
11	D	*de Septuagésima.* San Saturnino y cps. mrs.
12	L	Sta. Eulalia y Sta. Olalla.
13	M	S. Benigno y Sta. Catalina
14	M	S. Valentín y S. Vital.
15	J	Stos. Faustino y Jovita.
16	V	S. Julián y 5.000 cps. mrs.
17	S	S. Julián de Capadocia.
18	D	*de Sexagésima.* S. Simeón y S. Eladio.
19	L	S. Gabino, mártir.
20	M	Stos. León y Eleuterio.
21	M	S. Félix y S. Secundino.
22	J	S. Pascasio, obispo.
23	V	Sta. Marta y S. Florencio.
24	S	S. Matías y S. Modesto.
25	D	*de Quinc.* S. Cesáreo, cf.
26	L	S. Alejandro, obispo.
27	M	S. Baldomero y S. Basilio
28	M	*de Ceniza.* S. Román.

MARZO

1	J	El Sto. Angel de la G.da
2	V	S. Lucio y S. Absalón.
3	S	S. Emeterio y S. Marino.
4	D	*I de C.* S. Casimiro, cf.
5	L	S. Eusebio y cps. mrs.
6	M	S. Olegario y S. Víctor.
7	M	Sto. Tomás de Aquino.
8	J	S. Juan de Dios, fundador
9	V	Sta. Francisca y S. Cirilo.
10	S	S. Melitón y comps. mrs.
11	D	*II de C.* S. Eulogio, presb.
12	L	S. Gregorio el Magno.
13	M	S. Leandro y S. Rodrigo
14	M	Sta. Matilde, reina.
15	J	S. Raimundo, mártir.
16	V	S. Julián y S. Heriberto.
17	S	S. Patricio y S. Teodoro.
18	D	*III de C.* S. Gabriel, arc.
19	L	**S. José**, esp. de N.ª S.ª
20	M	Sta. Eufemia y cps. mrs.
21	M	S. Benito y S. Serapio.
22	J	S. Deogracias, obispo.
23	V	S. Victoriano y cps. mrs.
24	S	S. Agapito y S. Diego.
25	D	*IV de C.* **Anunc. N.ª S.ª**
26	L	S. Braulio y S. Cástulo.
27	M	S. Ruperto y S. Alejandro
28	M	S. Cástor y S. Doroteo.
29	J	S. Eustasio y S. Cirilo.
30	V	S. Juan Clímaco.
31	S	Sta. Balbina y S. Amadeo

ABRIL

1	D	*de Pasión.* S. Venancio.
2	L	S. Francisco de Paula, cf.
3	M	S. Pancracio y S. Ulpiano
4	M	S. Isidoro, arz. de Sevilla
5	J	S. Vicente Ferrer, conf.
6	V	*de Dolores.* S. Celestino.
7	S	S. Epifanio y S. Ciriaco.
8	D	*de Ramos.* S. Dionisio.
9	L	*Santo.* Sta. María Cleofé
10	M	*Santo.* S. Ezequiel.
11	M	*Santo.* S. León I.
12	J	*Santo.* S. Víctor.
13	V	*Santo.* S. Hermenegildo.
14	S	*Santo.* S. Tiburcio.
15	D	*Pas. de Res.* Sta. Basilisa
16	L	Sto. Toribio de Liébana.
17	M	S. Aniceto y S. Rodolfo.
18	M	S. Eleuterio y Sta. Antia.
19	J	S. Vicente y S. Dionisio.
20	V	Sta. Inés y S. Teótimo.
21	S	S. Anselmo y S. Simeón.
22	D	*de Cuasimodo.* Stos. Sotero y Cayo, papas.
23	L	S. Jorge y S. Gerardo.
24	M	S. Gregorio y S. Fidel.
25	M	S. Marcos, evangelista.
26	J	Stos. Cleto y Marcelino.
27	V	S. Pedro Armengol.
28	S	S. Prudencio y S. Vidal.
29	D	S. Pedro de Verona.
30	L	Sta. Catalina de Sena.

MAYO

1	M	S. Felipe y Santiago.
2	M	S. Atanasio y S. Antonino
3	J	S. Juvenal y S. Alejandro
4	V	Sta. Mónica y S. Evencio.
5	S	La Conv. de S. Agustín.
6	D	*El Patrocinio de S. José*
7	L	S. Estanislao y S. Pedro.
8	M	La Aparic. de S. Miguel.
9	M	S. Gregorio Nacianceno.
10	J	S. Antonino y S. Job.
11	V	S. Mamerto y S. Anastasio
12	S	Sto. Domingo la Calzada.
13	D	*S. Pedro Regalado.*
14	L	S. Bonifacio y S. Pascual.
15	M	**S. Isidro**, labrador.
16	M	S. Juan Nepomuceno.
17	J	S. Pascual Bailón.
18	V	S. Venancio y Sta Claudia
19	S	S. Pedro Celestino.
20	D	S. Bernardino de Sena.
21	L	S. Secundino, mártir.
22	M	Sta. Rita de Casia.
23	M	La Aparic. de Santiago.
24	J	**Ascens. del Señor.**
25	V	S. Gregorio VII, papa.
26	S	*S. Felipe Neri, conf.*
27	D	S. Julio y S. Juan.
28	L	S. Justo, ob. de Urgel.
29	M	S. Maximino, obispo.
30	M	S. Fernando, rey.
31	J	Sta. Petronila, virgen.

JUNIO

1	V	S. Segundo, mártir.
2	S	S. Marcelino y S. Pedro.
3	D	*Pascua de Pentecostés.* S. Isaac y Sta. Paula.
4	L	Sta. Saturnina, vg. y mr.
5	M	S. Bonifacio y S. Doroteo
6	M	S. Norberto y S. Artemio
7	J	S. Pablo y S. Pedro.
8	V	S. Salustiano, confesor.
9	S	Stos. Primo y Feliciano.
10	D	*La Santísima Trinidad*
11	L	S. Bernabé y S. Félix.
12	M	*S. Juan de Sahagún.*
13	M	S. Antonio de Padua.
14	J	**SS. Corpus Christi.**
15	V	Stos. Vito y Modesto.
16	S	S. Aureliano y S. Quirico.
17	D	Stos. Manuel y Sabel.
18	L	S. Ciriaco y Sta. Paula.
19	M	Stos. Gervasio y Protasio.
20	M	S. Silverio y S. Macario.
21	J	S. Luis Gonzaga.
22	V	*Sag. Corazón de Jesús.*
23	S	S. Juan y Sta. Agripina.
24	D	Nativ. de S. Juan Bautista
25	L	S. Próspero y S. Eloy.
26	M	Stos. Juan y Pablo, hms.
27	M	S. Zoilo y comps. mrs.
28	J	S. León II y S. Benigno.
29	V	**S. Pedro y S. Pablo.**
30	S	Conmemoración S. Pablo

CALENDARIO PARA 1906

JULIO

1	D	Stos. Casto y Secundino.
2	L	La Visitación de N.ª S.ª
3	M	S. Trifón y comps. mrs.
4	M	S. Laureano, arz. Sevilla.
5	J	S. Miguel de los Santos
6	V	Sta. Lucía y comps. mrs.
7	S	S. Fermín y S. Claudio.
8	D	Sta. Isabel, reina.
9	L	S. Cirilo y S. Zenón.
10	M	Stas. Amalia y Rufina.
11	M	S. Pío I y S. Abundio.
12	J	S. Juan Gualberto.
13	V	S. Anacleto y S. Eugenio.
14	S	S. Buenaventura.
15	D	S. Enrique, emperador.
16	L	Ntra. Sra. del Carmen.
17	M	S. Alejo y S. Liberato.
18	M	Sta. Sinforosa y sus 7 hijos
19	J	Stas. Justa y Rufina.
20	V	S. Elías y Sta. Librada.
21	S	Sta. Práxedes y S. Daniel.
22	D	Sta. María Magdalena.
23	L	S. Apolinar y Sta. Brígida
24	M	Sta. Cristina, virgen.
25	M	**Santiago**, apóstol.
26	J	Sta. Ana, mad. de N.ª S.ª
27	V	S. Pantaleón y S. Jorge
28	S	Stos. Nazario y Celso.
29	D	Sta. Marta y S. Félix II.
30	L	Stos. Abdón y Senén.
31	M	S. Ignacio de Loyola.

AGOSTO

1	M	S. Pedro Advíncula.
2	J	Ntra. Sra. de los Angeles.
3	V	La Invenc. de S. Esteban.
4	S	Sto. Domingo de Guzmán
5	D	Ntra. Sra. de las Nieves.
6	L	La Transfig. del Señor.
7	M	S. Cayetano y S. Alberto.
8	M	S. Ciriaco y comps. mrs.
9	J	S. Román y S. Justo.
10	V	S. Lorenzo y Sta. Basa.
11	S	Sta. Susana y S. Tiburcio.
12	D	Sta. Clara y S. Graciliano.
13	L	Stos. Hipólito y Casiano.
14	M	S. Eusebio y Sta. Atanasia
15	M	**La Asunc. de N.ª S.ª**
16	J	Stos. Roque y Jacinto.
17	V	S. Pablo y Sta. Juliana.
18	S	S. Agapito y Sta. Elena.
19	D	*S. Joaquín, p. de N.ª S.ª*
20	L	S. Bernardo y S. Severo.
21	M	Sta. Juana Fr.ª Fremiot.
22	M	Stos. Timoteo y Filiberto.
23	J	S. Felipe Benicio.
24	V	S. Bartolomé, apóstol.
25	S	S. Luis, rey de Francia.
26	D	S. Ceferino y S. Simplicio.
27	L	S. José de Calasanz.
28	M	S. Agustín y S. Moisés.
29	M	Deg. de S. Juan Bautista.
30	J	Sta. Rosa de Lima.
31	V	S. Ramón Nonnato.

SEPTIEMBRE

1	S	S. Gil y Sta. Verania.
2	D	S. Esteban y S. Antolín.
3	L	S. Ladislao, rey.
4	M	Stas. Cándida y Rosalía.
5	M	S. Lorenzo Justiniano.
6	J	S. Eugenio y S. Eleuterio.
7	V	Sta. Regina y S. Evorcio.
8	S	**La Nativ. de N.ª S.ª**
9	D	*Dulce Nombre María.*
10	L	S. Nicolás de Tolentino.
11	M	Stos. Proto y Jacinto.
12	M	Stos. Leoncio y Lesmes.
13	J	S. Felipe y comps. mrs.
14	V	Exaltac. de la Sta. Cruz.
15	S	S. Nicomedes, mártir.
16	D	*Los Dolores gloriosos de Nuestra Señora.*
17	L	Llagas de S. Francisco.
18	M	Sto. Tomás de Villanueva
19	M	S. Jenaro y Sta. Pomposa
20	J	S. Eustaquio y cps. mrs.
21	V	S. Mateo, apóstol.
22	S	S. Mauricio y cps. mrs.
23	D	S. Lino y Sta. Tecla.
24	L	N.ª S.ª de las Mercedes.
25	M	S. Lope y S. Cleofás.
26	M	S. Cipriano y Sta. Justina.
27	J	Stos. Cosme y Damián.
28	V	S. Wenceslao, mártir.
29	S	Dedic. de S. Miguel, arc.
30	D	S. Jerónimo y Sta. Sofía.

OCTUBRE

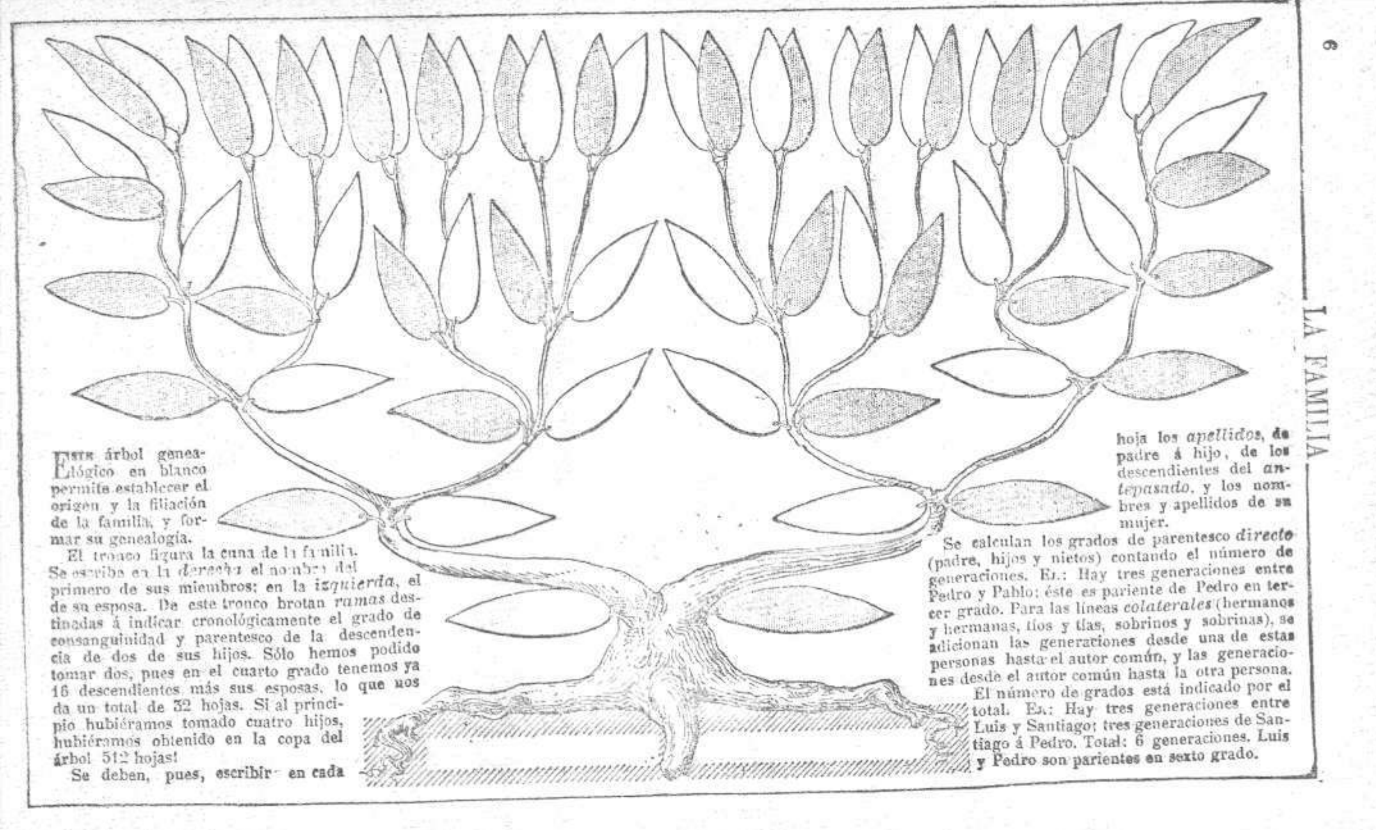
1	L	S. Remigio, obispo.
2	M	S. Saturio y S. Leodegario
3	M	S. Cándido y S. Gerardo.
4	J	S. Francisco de Asís.
5	V	S. Plácido y S. Froilán.
6	S	S. Bruno, confesor.
7	D	*Ntra. Sra. del Rosario.*
8	L	Sta. Brígida, viuda.
9	M	S. Dionisio Areopagita.
10	M	S. Francisco de Borja.
11	J	S. Nicasio y S. Fermín.
12	V	Ntra. Sra. del Pilar.
13	S	S. Eduardo, rey.
14	D	*N.ª S.ª de los Remedios.*
15	L	Sta. Teresa de Jesús.
16	M	S. Galo y Sta. Adelaida.
17	M	Sta. Eduvigis y S. Andrés
18	J	S. Lucas y S. Julián.
19	V	S. Pedro de Alcántara.
20	S	S. Juan Cancio, pbr.
21	D	Sta. Ursula y 11.000 vgs.
22	L	Sta. María Salomé.
23	M	S. Pedro Pascual, obispo.
24	M	S. Rafael, arcángel.
25	J	S. Crisanto y Sta. Daría.
26	V	S. Evaristo y S. Luciano.
27	S	S. Vicente y Sta. Sabina.
28	D	S. Simón y S. Judas.
29	L	S. Narciso y Sta. Eusebia.
30	M	S. Claudio y comps. mrs.
31	M	S. Quintín y S. Nemesio.

NOVIEMBRE

1	J	**Todos los Santos.**
2	V	Conmem. de los difuntos.
3	S	S. Valentín y S. Germán.
4	D	S. Carlos Borromeo.
5	L	S. Zacarías y Sta. Isabel.
6	M	S. Severo y S. Leonardo.
7	M	Stos. Antonio é Ireneo.
8	J	Stos. Severo y Severiano.
9	V	Stos. Teodoro y Orestes.
10	S	S. Andrés Avelino.
11	D	*El Patrocinio de N.ª S.ª*
12	L	S. Martín y S. Diego.
13	M	S. Eugenio III, arz.
14	M	S. Serapio y S. Dubricio.
15	J	S. Eugenio I, arzobispo.
16	V	Stos. Rufino y Marcos.
17	S	Sta. Gertrudis la Magna.
18	D	S. Máximo y Sta. Eufrasia
19	L	Sta. Isabel y S. Fausto.
20	M	S. Félix de Valois.
21	M	La Presentación de Nuestra Señora.
22	J	Sta. Cecilia y S. Mauro.
23	V	S. Clemente, papa.
24	S	S. Juan de la Cruz.
25	D	Sta. Catalina, virgen.
26	L	Desposorios de N.ª S.ª
27	M	Stos. Facundo y Primitivo
28	M	S. Gregorio III, papa.
29	J	S. Saturnino, ob. y mr.
30	V	S. Andrés, apóstol.

DICIEMBRE

1	S	Sta. Natalia y S. Leoncio.
2	D	*I de Adv.* Sta. Bibiana.
3	L	S. Francisco Javier.
4	M	Sta. Bárbara, virgen.
5	M	S. Sabas y Sta. Crispina.
6	J	S. Nicolás de Bari.
7	V	S. Ambrosio y S. Agatón.
8	S	**Puris. Concepción.**
9	D	*II Adv.* Sta. Leocadia.
10	L	Nuestra Sra. de Loreto.
11	M	S. Dámaso, papa.
12	M	Ntra. Sra. de Guadalupe.
13	J	Sta. Lucía y S. Eustracio.
14	V	Stos. Nicasio y Florente
15	S	S. Eusebio y S. Antonio.
16	D	*III de Adv.* S. Valentín.
17	L	Stos. Lázaro y Franco S.
18	M	Nuestra Señora de la O.
19	M	S. Nemesio y S. Adjutorio
20	J	Sto. Domingo de Silos.
21	V	Sto. Tomás, apóstol.
22	S	Stos. Demetrio y Honorato
23	D	*IV de Adv.* Sta. Victoria.
24	L	S. Gregorio y S. Delfín.
25	M	**La Nativ. de N.º S.r**
26	M	S. Esteban y S. Marino.
27	J	S. Juan, apóstol y evang.
28	V	La Deg. de los Inocentes.
29	S	Sto. Tomás Cantuariense.
30	D	La Traslac. de Santiago.
31	L	S. Silvestre, papa y conf.



Este árbol genealógico en blanco permite establecer el origen y la filiación de la familia, y formar su genealogía.

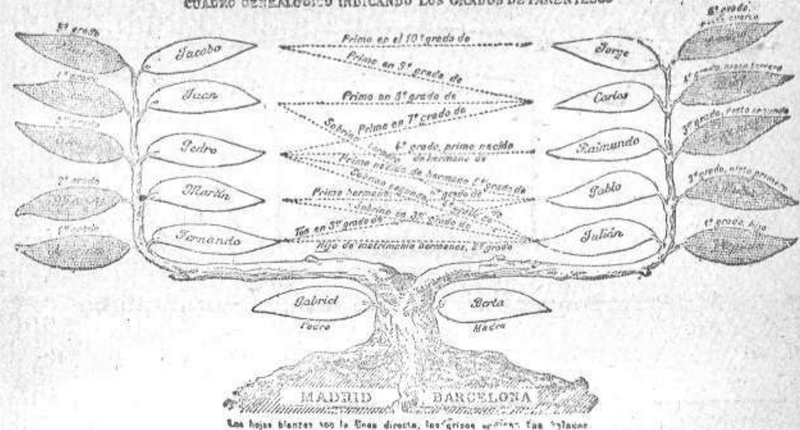
El tronco figura la cuna de la familia. Se escribe en la *derecha* el nombre del primero de sus miembros; en la *izquierda*, el de su esposa. De este tronco brotan *ramas* destinadas á indicar cronológicamente el grado de consanguinidad y parentesco de la descendencia de dos de sus hijos. Sólo hemos podido tomar dos, pues en el cuarto grado tenemos ya 16 descendientes más sus esposas, lo que nos da un total de 32 hojas. Si al principio hubiéramos tomado cuatro hijos, hubiéramos obtenido en la copa del árbol 512 hojas!

Se deben, pues, escribir en cada hoja los *apellidos*, de padre á hijo, de los descendientes del *antepasado*, y los nombres y apellidos de su mujer.

Se calculan los grados de parentesco *directo* (padre, hijos y nietos) contando el número de generaciones. Ej.: Hay tres generaciones entre Pedro y Pablo: éste es pariente de Pedro en tercer grado. Para las líneas *colaterales* (hermanos y hermanas, tíos y tías, sobrinos y sobrinas), se adicionan las generaciones desde una de estas personas hasta el autor común, y las generaciones desde el autor común hasta la otra persona.

El número de grados está indicado por el total. Ej.: Hay tres generaciones entre Luis y Santiago; tres generaciones de Santiago á Pedro. Total: 6 generaciones. Luis y Pedro son parientes en sexto grado.

CUADRO GENEALÓGICO INDICANDO LOS GRADOS DE PARENTESCO



Las hojas blancas son la línea directa, las grises [illegible]

CRÓNICA DE LA FAMILIA

NACIMIENTO	BAUTISMO ....
....	....
....	....
DESTETE	PRIMERA COMUNIÓN ....
....	....
PRIMER DIENTE	BODAS ....
....	....
PRIMERA PALABRA	....
....	....
PRIMER PASO	....
TALLA DE LOS PADRES	ANIVERSARIOS ....
....	....
PESO DE LOS PADRES	....
....	....
VACUNA	....
TALLA DE LOS HIJOS	DÍAS QUE SE CELEBRAN ....
....	....
PESO DE LOS HIJOS	....
....	....
VACUNA	....

MEMENTO ....

....

....

....

....

Lema ó Sentencia.



CRÓNICA DE LA FAMILIA

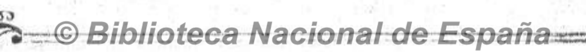
CRÓNICA DE LA FAMILIA

DISTINCIONES HONORÍFICAS

RECOMPENSAS ESCOLARES DE LOS NIÑOS

PREMIOS

EXÁMENES



CALENDARIO PERPETUO

Según la Sagrada Escritura, *el 1.° de enero del año 1 de la Era cristiana fue un sábado. Para hallar el día de la semana correspondiente á una fecha determinada sería preciso calcular el número de días transcurridos desde el 1.° de enero 1 hasta la fecha indicada. Para evitar esta molestia se ha hecho el Calendario perpetuo, que consta de tres cuadros, calculados con la más rigurosa escrupulosidad, y siguiendo la marcha más abajo indicada, se encuentra inmediatamente el dia que se desea.*

Marcha que se debe seguir.

1.° Buscar en el cuadro **I** el número colocado en la intersección de la línea que contiene las cifras del siglo y de la columna que contiene las del año.

2.° Sacar ese número para colocarlo en la columna exterior del cuadro **II** y buscar el número que se encuentre en su línea en la intersección de la columna del mes.

Para los años bisiestos (números crasos), se toman los meses de enero y febrero señalados con la letra B.

3.° El nuevo número hallado se coloca en la columna exterior del cuadro **III**. En la línea y en la intersección de la columna de los días se encuentra el día que se busca.

Los años seculares, siempre bisiestos en el calendario Juliano, solamente lo son en el calendario Gregoriano cuando son divisibles por 400. Las fechas desde el 5 al 14 de octubre de 1582 no existen en el calendario Gregoriano (reforma gregoriana). Abreviaturas: m, martes; M, miércoles.

AÑOS

00	01	02	03	....	**04**	05
06	07	....	**08**	09	10	11
....	**12**	13	14	15	....	**16**
17	18	19	....	**20**	21	22
23	....	**24**	25	26	27	....
28	29	30	31	....	**32**	33
34	35	....	**36**	37	38	39
....	**40**	41	42	43	....	**44**
45	46	47	....	**48**	49	50
51	....	**52**	53	54	55	....
56	57	58	59	....	**60**	61
62	63	....	**64**	65	66	67
....	**68**	69	70	71	....	**72**
73	74	75	....	**76**	77	78
79	....	**80**	81	82	83	....
84	85	86	87	....	**88**	89
90	91	....	**92**	93	94	95
....	**96**	97	98	99	....	....

SIGLOS

Cuadro I	JULIANOS				GREGORIANOS										
	0..	7..	14..	....	....	17....	21....	25....	6	0	1	2	3	4	5
	1..	8..	15..	Hasta 15 oct. 1582	....	....	....	....	5	6	0	1	2	3	4
	2..	9..	......	....	....	18....	22....	26....	4	5	6	0	1	2	3
	3..	10..	......	....	....	....	....	....	3	4	5	6	0	1	2
	4..	11..	......	Desde 15 oct. 1582	15....	19....	23....	27....	2	3	4	5	6	0	1
	5..	12..	......	....	16....	20....	24....	28....	1	2	3	4	5	6	0
	6..	13..	......	....	....	....	....	....	0	1	2	3	4	5	6

MESES

Cuadro II	Mayo	Ags. Feb. (B)	Feb. Marzo Nov.	Jun.	Sep. Dic.	Abril Julio. Enero (B)	En. Oct.
1	2	3	4	5	6	0	1
2	3	4	5	6	0	1	2
3	4	5	6	0	1	2	3
4	5	6	0	1	2	3	4
5	6	0	1	2	3	4	5
6	0	1	2	3	4	5	6
0	1	2	3	4	5	6	0

DÍAS DEL MES

Cuadro III	1 8 15 22 29	2 9 16 23 30	3 10 17 24 31	4 11 18 25	5 12 19 26	6 13 20 27	7 14 21 28 ....
1	D	L	m	M	J	V	S
2	L	m	M	J	V	S	D
3	m	M	J	V	S	D	L
4	M	J	V	S	D	L	m
5	J	V	S	D	L	m	M
6	V	S	D	L	m	M	J
0	S	D	L	m	M	J	V

EJEMPLOS. — ¿Qué día fue el 6 de julio de 1809 (batalla de Wagram)?

El cuadro **I**, en la intersección de la línea del siglo **18** y de la columna del año 09, da 1.

El cuadro **II**, en la intersección de la línea **1** (números crasos exteriores) y de la columna que encierra el mes de julio, da 0.

El cuadro **III**, en la intersección de la línea **0** (números crasos exteriores) y de la columna de los días del mes 6, da jueves, día en que tuvo lugar la batalla.

Este calendario se presta á la averiguación inversa de las fechas correspondientes á un día dado de la semana.

¿Cuáles son, en 1906, los viernes 13?

Busquemos en el cuadro **I** el número correspondiente al año 1906. Es 2. Coloquemos ese **2** en la columna exterior del cuadro **II** (números crasos).

Busquemos en el cuadro **III** el viernes que se halla en la columna del 13. Esto nos da **1** en la columna exterior.

Busquemos, por último, en la línea **2** del cuadro **II** el número 1 que hemos obtenido; vemos, en efecto, que dicho número corresponde á su **vez** á los meses de abril y julio.

Por tanto, en 1906 hay dos viernes **13**, **el viernes 13 de abril y el viernes 13 de julio.**

EL AÑO 1906

(SEGUNDO DESPUES DEL BISIESTO, 365 DIAS; 52 SEMANAS Y UN DIA)

Años no bisiestos *(febrero tiene 28 días)*: 1890, 91, 93, 94, 95, 97, 98, 99; 1900, 1, 2, 3, 5, 6, 7, 9, 10.

Años bisiestos *(febrero tiene 29 días)*: 1892, 1896, 1904, 1908.

LA CRONOLOGÍA PARA 1906.—EL AÑO RELIGIOSO Y CIVIL PARA 1906.—CONCORDANCIA DE LOS CALENDARIOS EN 1906.—EL AÑO ASTRONÓMICO PARA 1906.—CÓMO LEER NUESTROS MAPAS CELESTES.—HORA DE LA PLEAMAR EN UNA PLAYA CUALQUIERA DE ESPAÑA Ó PORTUGAL.

LA CRONOLOGÍA PARA 1906

EL AÑO 1906 *de la era vulgar (que principia con el nacimiento de J.-C.) en el Calendario Gregoriano, establecido en octubre de 1582, el único legal desde 1806, corresponde al año:*

6619 del período Juliano de Scalíger, que comprende de todos los tiempos históricos.
5906 de la creación del mundo, según los cálculos basados sobre los libros sagrados.
5666 del Calendario Judío moderno, que ha empezado el sábado 30 de septiembre de 1905. El año 5667 empieza el jueves 20 de septiembre de 1906.
4250 desde el diluvio universal. Usserio aumenta esta cifra en cuatro años.
2784 de la fundación de Cartago.
2682 de las Olimpiadas. El segundo año de la 671.ª Olimpiada empieza en julio de 1906.
2659 de la fundación de Roma.
2653 desde la era de Nabonasar.
1906 del Calendario Juliano ó ruso, que empieza el domingo 14 de enero.
1873 de la muerte de Jesucristo.
1836 de la destrucción de Jerusalem.
1323-1324 de la Hégira. El año 1323 ha empezado el miércoles 8 de marzo de 1905. El año 1324 empieza el domingo 25 de febrero de 1906, según el uso de Constantinopla.
810 de la primera Cruzada.
434 de la impresión del primer Almanaque.
414 del descubrimiento de América por Cristóbal Colón.
389 de la reforma de Lutero.
376 de la confesión de Augsburgo.
117 de la primera Revolución francesa.
114-115 del Calendario Republicano francés. El año 114 ha empezado el sábado 23 de septiembre de 1905. El año 115 empezará el domingo 23 de septiembre de 1906.
68 del establecimiento del telégrafo.
66 del empleo de los sellos de correos.
30-31 de la restauración de la Monarquía española.
29 del descubrimiento del teléfono.

Comienzo de las Estaciones.

HEMISFERIO BOREAL		HEMISFERIO AUSTRAL	HEMISFERIO BOREAL		HEMISFERIO AUSTRAL
Primavera	21 marzo á 12 h. 38 m. t.	Otoño.	Otoño.	23 sep. á 11 h. n.	Primavera
Verano.	22 junio á 8 h. 27 m. m.	Invierno.	Invierno.	22 dic. á 5 h. 29 m. t.	Verano.

MESES DE 31 DÍAS.—Enero, marzo, mayo, julio, agosto, octubre, diciembre.

Mitad del año. 2 de julio á las 12 del día.

MESES DE 30 DÍAS.—Abril, junio, septiembre, noviembre.
MES DE 28 DÍAS.—Febrero.

El año comienza el lunes 1.º de enero y termina el lunes 31 de diciembre.

Los días más largos del año.

FECHAS	SOL		DURACIÓN del crepúsculo.		DURACIÓN			
	Sale.	Pónese.	Civil.	Astro.º	Día solar.	Noche solar.	Día civil.	Noche civil.
21 junio.......	4 h. 29 m.	7 h. 33 m.	38 m.	2 h. 9 m.	15 h. 4 m.	8 h. 56 m.	14 h. 26 m.	8 h. 18 m.
22 —	4 29	7 33	38	2 9	15 4	8 56	14 26	8 18

Los días más cortos del año.

FECHAS	Sale.	Pónese.	Civil.	Astro.º	Día solar.	Noche solar.	Día civil.	Noche civil.
21 diciembre....	7 h. 20 m.	4 h. 36 m.	36 m.	1 h. 43 m.	9 h. 16 m.	14 h. 44 m.	9 h. 52 m.	15 h. 20 m.
22 —	7 20	4 36	36	1 43	9 16	14 44	9 52	15 20
23 —	7 21	4 37	36	1 43	9 17	14 43	9 53	15 19

Fiestas movibles de 1900 á 1910.

Años.	Aureo número	Epacta.	Ceniza.	Pascua.	Ascensión	Pentecostés.	1er domingo de Adviento.	Ciclo solar.	Indicción.	Letra dom.
1900	1	29	28 febrero	15 abril.	24 mayo.	3 junio.	2 diciembre.	5	13	G
1901	2	10	20 —	7 —	16 —	26 mayo.	1.º —	6	14	F
1902	3	21	12 —	30 marzo.	8 —	18 —	30 noviembre.	7	15	E
1903	4	2	25 —	12 abril.	21 —	31 —	29 —	8	1	D
1904	5	13	16 —	3 —	12 —	22 —	27 —	9	2	CB
1905	6	24	8 marzo.	23 —	1.º junio.	11 junio.	3 diciembre.	10	3	A
1906	7	5	28 febrero	15 —	24 mayo.	3 —	2 —	11	4	G
1907	8	16	13 —	31 marzo.	9 —	19 mayo.	1.º —	12	5	F
1908	9	27	4 marzo.	19 abril.	28 —	7 junio.	29 noviembre.	13	6	ED
1909	10	8	24 febrero	11 —	20 —	30 mayo.	28 —	14	7	C
1910	11	19	9 —	27 marzo.	5 —	15 —	27 —	15	8	B

EL AÑO RELIGIOSO PARA 1906

El año católico romano.

CÓMPUTO ECLESIÁSTICO PARA FIJAR LA ÉPOCA DE LA FIESTA DE PASCUA DE RESURRECCIÓN

Las fiestas de la Iglesia Católica Romana son *fijas* las unas, es decir, que siempre tienen lugar la misma fecha, y hay otras que son *movibles*, es decir, dependientes de la Pascua de Resurrección.

Aureo número..	7
Epacta	V
Ciclo solar	11
Indicción romana	IV
Letra dominical	G

En el cuadro adjunto, las fiestas movibles van de *cursiva*.

Fiestas fijas y movibles.

ENERO

1. La Circuncisión del Señor.
6. Adoración de los Reyes
14. *El Dulce Nombre de Jesús.*
23. San Ildefonso, días de S. M. el Rey.

FEBRERO

2. Purificación de Nuestra Señora.
11. *Dom. Septuagésima.*
18. *Dom. Sexagésima.*
25. *Dom. Quincuagésima*
28. *Miércoles de Ceniza.*

MARZO

4. I *Dom. Cuaresma.*
7, 9 y 10. *Témporas.*
11. II *Dom. Cuaresma.*
18. III *Dom. Cuaresma.*
19. San José.
25. IV *Dom. Cuaresma* y la Anunciación de Nuestra Señora.

ABRIL

1. *Domingo de Pasión.*
6. *Los Dolores de Nuestra Señora.*
8. *Domingo de Ramos.*
13. *Viernes Santo.*
15. *Pascua de Resurrección.*
22. *Dom. de Cuasimodo.*

MAYO

2. Fiesta nacional.
15. S. Isidro, labrador, patrón de Madrid.
17. Cumpleaños de S. M. el Rey D. Alfonso XIII
21, 22 y 23. *Letanias.*
24. *La Ascensión.*

JUNIO

3. *Pentecostés.*
6, 8 y 9. *Témporas.*
10. *Santísima Trinidad.*
14. *Sant. Corpus Christi.*
22. *Sagrado Cor. de Jesús*
24. S. Juan Bautista.
29. S. Pedro y S. Pablo.

JULIO

16. Nuestra Señora del Carmen.
21. Cumpleaños de Su Majestad la Reina madre doña María Cristina.
24. Días de S. M. la Reina madre doña María Cristina.
25. Santiago, apóstol.

AGOSTO

6. La Transfig. del Señor.
15. La Asunción de Nuestra Señora.
19. *S. Joaquín.*

SEPTIEMBRE

8. La Natividad de la Virgen.
9. *El Dulce Nombre de María.*
14. La Exaltación de la Santa Cruz.
19, 21 y 22. *Témporas.*

OCTUBRE

7. *N.ª S.ª del Rosario.*
15. *N.ª S.ª de los Remedios.*

NOVIEMBRE

1. Todos los Santos.
2. Conmemoración de los fieles difuntos.
11. *Patrocinio de Nuestra Señora.*
21. Presentación de Nuestra Señora.

DICIEMBRE

2. I *Domingo de Adviento.*
8. La Purísima Concepción.
9. II *Domingo de Adviento.*
16. III *Domingo de Adviento.*
19, 21 y 22. *Témporas.*
23. IV *Domingo de Adviento.*
25. La Natividad de Nuestro Señor.

Se saca ánima.

11 de febrero. 6, 17, 18 y 25 de marzo. 6, 7 y 18 de abril. 7 y 19 de junio.

Vigilias y ayunos.

Vigilia y abstinencia de carne.—Miércoles de Ceniza, los viernes de Cuaresma, el miércoles, jueves, viernes y sábado de la Semana Santa, 2 y 28 de junio, 14 de agosto y 24 de diciembre.

Ayunos.—Los días de vigilia, todos los demás de Cuaresma, excepto los domingos, los de las cuatro Témporas, el 24 de julio, el 31 de octubre y los viernes y sábados de Adviento.

El año protestante.

1.º *enero.*	Año nuevo.	13 *abril.*	Viernes Santo	3 *junio.*	Pentecostés.	25 *dic.*	Natividad de Nuestro Señor Jesucristo.
1.º *abril.*	Pasión.	15 —	Pascua.	2 *nov.*	Fiesta de la Reforma.		
		24 *mayo.*	Ascensión.				

El año ortodoxo ruso y griego.

25/7	*Diciemb.* / *Enero.*	Natividad.
1/14	*Enero.*	Comienzo del año.
6/19	*Enero.*	Teofanía (Epifanía).
2/15	*Enero.*	Purificación.
10/23	*Febrero.*	Primer día de Cuaresma.
9/22	*Marzo.*	Los 40 mártires.
25/7	*Marzo.* / *Abril.*	Anunciación.
26/8	*Marzo.* / *Abril.*	Viernes mayor.
28/10	*Marzo.* / *Abril.*	Pascua.
23/6	*Abril.* / *Mayo.*	San Jorge y Santa Alejandra.
6/19	*Abril.* / *Mayo.*	Ascensión.
9/22	*Mayo.*	Tras. de las cenizas de S. Nicolás
14/27	*Mayo.*	Coronación del Czar.
16/29	*Mayo.*	Trinidad.
17/30	*Mayo.*	Espíritu Santo.
29/12	*Junio.* / *Julio.*	San Pedro y San Pablo.
1/14	*Agosto.*	Primer día de ayuno de Teotokos.
15/28	*Agosto.*	Rep. de Teotokos (Asunción).
29/11	*Agosto.* / *Septiem.*	Degollación de San Juan Bautista.
8/21	*Septiem.*	Natividad de la Virgen.
14/27	*Septiem.*	Exaltación de la Cruz.
26/9	*Septiem.* / *Octubre.*	Muerte de San Juan.
1/14	*Octubre.*	Patrocinio de Teotokos.
22/4	*Octubre.* / *Noviem.*	Santas Imágenes.
21/4	*Noviem.* / *Diciemb.*	Presentación de Teotokos.
24/7	*Noviem.* / *Diciemb.*	Santa Catalina.
6/19	*Diciemb.*	San Nicolás.

El año musulmán.

FECHAS TURCAS 1323	FIESTAS Y SIGNIFICADO	FECHAS GREGOR. 1906	
Zilcadé (Desc). (30 días).	13-14-15 Días felices	9-10-11	Enero.
Zilhidjé (Peregrinación). (30 días).	1	27	
	10 Curbán Bairam. Sacrificio de los corderos	5	Febrero.
	13-14-15 Días felices	8-9-10	
FECHAS TURCAS 1324			
Muharem (Sagrado) Treguas. (30 días).	1 **Año nuevo (Aid-el-Riach).**	25	
	13-14-15 Días felices	9-10-11	Mar.
Sefer (29 días).	1	27	
	13-14-15 Días felices	8-9-10	Abril.
Rebi-ul-Ewel (1.ª primavera). (30 días).	1 Rebí I	25	
	12 Mevlud. Muerte de Mahoma.	6	Mayo.
	13-14-15 Días felices	7-8-9	
Rebi-ul-Airhk (2.ª primavera). (29 días).	1 Rebí II	25	
	13-14-15 Días felices	6-7-8	J.

FECHAS TURCAS 1324	FIESTAS Y SIGNIFICADO	FECHAS GREGOR. 1906	
Djemazi-ul-Ewel (Primeras heladas). (30 días).	1 Djemazi I	23	J.
	9 Nacimiento de Alí	1	Julio.
	13-14-15 Días felices	5-6-7	
	20 Toma de Constantinopla	12	
Djemazi-ul-Akhir (Segundas heladas). (29 días).	1 Djemazi II	23	
	13-14-15 Días felices	4-5-6	Agosto.
Redjeb (Respeto) (30 días).	1	21	
	7 Concepción del Profeta (noche del misterio)	27	
	13-14-15 Días felices	2-3-4	Sept.
	27 Ascensión de Mahoma al cielo sobre el caballo Borak	16	
Chabán (Brote de los árboles). (29 días).	1	20	Octubre.
	13-14-15 Días felices	2-3-4	
	16 Nacimiento del Sultán	5	
Ramazán (30 días). Ayuno de día (Calor ardiente).	1	19	
	13 Día feliz	31	
	14-15 Días felices	1-2	Nov.
Chewal (29 días).	1	18	
	2	19	
	3	20	
	13 Día feliz	30	
	14-15 Días felices	1-2	Dic.
Zilcadé	17	4	
	1	17	
	13-14-15 Días felices	29-30-31	

El año 1323 empieza el 8 de marzo de 1905, concluye el 24 de febrero de 1906; su duración es de 354 días. El año 1324 empieza el 25 de febrero de 1906, concluye el 13 de febrero de 1907; su duración es de 354 días.

El año israelita.

FECHAS ISRAELITAS Año 5666.		FECHAS GREGORIANAS Año 1906.
10 *Tebeth*	29 días.—Ayuno	**7 enero.**
1 *Schebat*	30 días	**27 —**
1 *Adar*	29 días	**26 febrero.**
11 —	Taanit-Esther.—Ayuno de Esther	**8 marzo.**
14 —	Purim (Fiesta de las Suertes)	11 —
15 —	Suzán Purim	12 —
1 *Nissán*	30 días	27 —
13 —	Rec. de la levadura	8 abril.
14 —	Víspera de Pascua	9 —
15 —	Pesah.—Pascua *	10 —
16 —	— 2.º día. — Fiesta de los Azimos *	11 —
21 —	— 7.º día	16 —
22 —	— 8.º día. — Pascua cerrada	17 —
1 *Iyar*	29 días	26 —
18 —	33.º día del Omer	13 mayo.
1 *Siwán*	30 días	25 —
5 —	Vigilia de Schabuot	29 —
6 —	Schabuot.—Pentecostés *	30 —
7 —	— 2.º día *	31 —
1 *Tamuz*	29 días	24 junio.
17 —	Taanit.—Ayuno.—Toma de Jerusalem	10 julio.
1 *Ab*	30 días	23 —

FECHAS ISRAELITAS Año 5666.		FECHAS GREGORIANAS Año 1906.
9 *Ab*	Ayuno.—Destrucción del Templo	31 julio.
1 *Elul*	29 días	22 agosto.
29 —	Vigilia de Rosch-Hoschana	19 sept.
Año 5667.		
1 *Tischri*	30 días.—Rosch-Hoschana *.—Año nuevo	20 —
2 —	2.º día *	21 —
4 —	Ayuno de Guedaliah	23 —
11 —	Yom Kipur.—Ayuno del Gran Perdón *	30 —
14 —	Vigilia de Sucot	3 octubre
15 —	Sucot.—Fiesta de las Cabañas *	4 —
16 —	— 2.º día *	5 —
21 —	Hoschana Raba *	10 —
22 —	Schemini Atzeret.—Fiesta del Cierre *	11 —
23 —	Sim'hat Torah. — Fiesta de la Ley *	12 —
1 *Heschván*	29 días	20 —
1 *Kislew*	30 días	18 noviem.
25 —	Hanucah. — Dedicación del Templo	12 diciem.
1 *Tebeth*	29 días	18 —
10 —	Ayuno	27 —

Las fiestas marcadas con una estrella (*) son de rigurosa observancia.

CONCORDANCIA DE LOS CALENDARIOS EN 1906

El cuadro adjunto, que da la concordancia de los calendarios para el 1.° del mes, permite deducir sin dificultad la concordancia de los calendarios para un día cualquiera.

Ejemplo.—*Busquemos la Pascua israelita, que cae el 15 nissán. El 1.° nissán = 27 de marzo (C. G.) = 14 marzo (C. J.) = 6 germinal (C. R.) = 1.° sefer (C. M.).—El 15 nissán, catorce días después, corresponde al 27 + 14 = 41 de marzo = 10 de abril (C. G.) ó al 14 + 14 = 28 de marzo (C. J.) ó al 6 + 14 = 20 germinal (C. R.) ó en fin al 1.° + 14 = 15 sefer (C. M.).*

Otro ejemplo.—*El domingo de Pascua, 15 de abril (C. G.), corresponde al 19 + 14 = 33 de marzo = 2 de abril (C. J.) ó al 11 + 14 = 25 germinal (C. R.) ó al 6 + 14 = 20 nissán (C. I.) ó en fin al 6 + 14 = 20 sefer (C. M.).*

	Calendario Gregoriano (usado en España y casi toda Europa).	Calendario Juliano (usado en Rusia, Grecia, etc.).	Calendario Republicano (no usado en Francia desde 1806).	Calendario Israelita (usado por los judíos).	Calendario Musulmán (usado en Turquía y por los árabes).
	Año 1906.	Año 1905.	Año 114.	Año 5666.	Año 1323.
L.	1.° enero.	19 diciembre.	11 nivoso.	4 Tebeth.	5 Zilcadé.
D.	14 —	1.° enero 1906.	24 —	17 —	18 —
D.	21 —	8 —	1.° lluvioso.	24 —	25 —
J.	25 —	12 —	5 —	28 —	29 —
S.	27 —	14 —	7 —	1.° Schebat.	1.° Zilhidje.
J.	1.° febrero.	19 —	12 —	6 —	6 —
Mi.	14 —	1.° febrero.	25 —	19 —	19 —
Ma.	20 —	7 —	1.° ventoso.	25 —	25 —
V.	23 —	10 —	4 —	28 —	28 —
D.	25 —	12 —	6 —	30 —	1.° Muharem 1324.
L.	26 —	13 —	7 —	1.° Adar.	2 —
J.	1.° marzo.	16 —	10 —	4 —	5 —
Mi.	14 —	1.° marzo.	23 —	17 —	18 —
J.	22 —	9 —	1.° germinal.	25 —	26 —
D.	25 —	12 —	4 —	28 —	29 —
Ma.	27 —	14 —	6 —	1.° Nissán.	1.° Sefer.
D.	1.° abril.	19 —	11 —	6 —	6 —
S.	14 —	1.° abril.	24 —	19 —	19 —
S.	21 —	8 —	1.° floreal.	26 —	26 —
Ma.	24 —	11 —	4 —	29 —	29 —
Mi.	25 —	12 —	5 —	30 —	1.° Rebi I.
J.	26 —	13 —	6 —	1.° Iyar.	2 —
Ma.	1.° mayo.	18 —	11 —	6 —	7 —
L.	14 —	1.° mayo.	24 —	19 —	20 —
L.	21 —	8 —	1.° pradial.	26 —	27 —
Mi.	23 —	10 —	3 —	28 —	29 —
V.	25 —	12 —	5 —	1.° Siwán.	1.° Rebi II.
V.	1.° junio.	19 —	12 —	8 —	8 —
J.	14 —	1.° junio.	25 —	21 —	21 —
Mi.	20 —	7 —	1.° mesidor.	27 —	27 —
V.	22 —	9 —	3 —	29 —	29 —
S.	23 —	10 —	4 —	30 —	1.° Djemazi I.
D.	24 —	11 —	5 —	1.° Tamuz.	2 —
D.	1.° julio.	18 —	12 —	8 —	9 —
S.	14 —	1.° julio.	25 —	21 —	22 —
V.	20 —	7 —	1.° termidor.	27 —	28 —
S.	21 —	8 —	2 —	28 —	29 —
L.	23 —	10 —	4 —	1.° Ab.	1.° Djemazi II.
Mi.	1.° agosto.	19 —	13 —	10 —	10 —
Ma.	14 —	1.° agosto.	26 —	23 —	23 —
D.	19 —	6 —	1.° fructidor.	28 —	28 —
L.	20 —	7 —	2 —	29 —	29 —
Ma.	21 —	8 —	3 —	30 —	1.° Redjeb.
Mi.	22 —	9 —	4 —	1.° Elul.	2 —
S.	1.° septiembre.	19 —	14 —	11 —	12 —
V.	14 —	1.° septiembre.	27 —	24 —	25 —
Ma.	18 —	5 —	1.° día complem.	28 —	29 —
J.	20 —	7 —	3 —	1.° Tischri.	1.° Chabán.
D.	23 —	10 —	1.° vendimiario 115	4 —	4 —
L.	1.° octubre.	18 —	9 —	12 —	12 —
D.	14 —	1.° octubre.	22 —	25 —	25 —
J.	18 —	5 —	26 —	29 —	29 —
V.	19 —	6 —	27 —	30 —	1.° Ramazán.
S.	20 —	7 —	28 —	1.° Heschván.	2 —
Ma.	23 —	10 —	1.° brumario.	4 —	5 —
J.	1.° noviembre.	19 —	10 —	13 —	14 —
Mi.	14 —	1.° noviembre.	23 —	26 —	27 —
V.	16 —	3 —	25 —	28 —	29 —
D.	18 —	5 —	27 —	1.° Kislew.	1.° Chewal.
J.	22 —	9 —	1.° frimario.	5 —	5 —
S.	1.° diciembre.	18 —	10 —	14 —	14 —
V.	14 —	1.° diciembre.	23 —	27 —	27 —
D.	16 —	3 —	25 —	29 —	29 —
L.	17 —	4 —	26 —	30 —	1.° Zilcadé.
Ma.	18 —	5 —	27 —	1.° Tebeth.	2 —
S.	22 —	9 —	1.° nivose.	5 —	6 —

EL AÑO ASTRONÓMICO PARA 1906

Cuadro de los signos y abreviaturas.

Fases de la Luna.

🌑 L. N. Luna nueva.	🌕 L. Ll. Luna llena.
☽ C. C. Cuarto creciente.	☾ C. M. Cuarto menguante.

☉ El Sol. **Planetas.**

Inferiores.	*Superiores.*			La Tierra ♁ y su satélite la Luna
☿ Mercurio.	♂ Marte.	♃ Júpiter.	♅ Urano.	
♀ Venus.	Plan. telesc.	♄ Saturno.	♆ Neptuno.	☾

Abreviaturas.

h.	hora. (de tiempo)	T. t.	tarde.
m.	minuto. (de tiempo)	N.e n.	noche.
s.	segundo (de tiempo)	N.	norte.
°	grado. (de arco)	S.	sur.
′	minuto. (de arco)	E.	este.
″	segundo (de arco)	O.	oeste.
M. m.	mañana.	★	estrella.
		Mag.	magnitud

Signos del Zodiaco.

1 ♈ Aries. . . . 0°	4 ♋ Cáncer. . 90°	7 ♎ Libra. . . 180°	10 ♑ Capricornio 270°
2 ♉ Tauro. . . 30	5 ♌ Leo. . . . 120	8 ♏ Escorpio. . 210	11 ♒ Acuario. . . 300
3 ♊ Géminis. . . 60	6 ♍ Virgo. . 150	9 ♐ Sagitario 240	12 ♓ Piscis. . . . 330

El Sol, el Zodiaco y las Estaciones.

Entrada del sol ☉ en:		Estancia.			
Capricornio.	22 dic. 1905, 11 h. 49 m. M.	29 d.	10 h.	28 m.	Invierno (la declinación austral pasa de 23° 27′ á 0° 0′).
Acuario. . .	20 en. 1906, 10 h. 28 m. N.	29	14	32	
Piscis	19 feb. 1906, 1 h. m. T.	29	23	33	*Duración.* . . . . . 89 d. 0 h. 38 m.
Aries.	21 mar. 1906, 12 h. 38 m. T.	30	11	46	Primavera (la declinación boreal pasa de 0° 0′ á 23° 27′).
Tauro. . . .	21 abr. 1906, 12 h. 24 m. M.	30	23	46	
Géminis. . . .	22 may. 1906, 12 h. 10 m. M.	31	8	17	*Duración.* . . . . . . 92 d. 23 h. 49 m.
Cáncer. . . .	22 jun. 1906, 8 h. 27 m. M.	31	10	51	Verano (la declinación boreal pasa de 23° 27′ á 0° 0′).
Leo.	23 jul. 1906, 7 h. 18 m. T.	31	5	11	
Virgo.	24 agos. 1906, 1 h. 9 m. M.	30	21	51	*Duración.* . . . . . . 93 d. 14. h. 33 m.
Libra.	23 sept. 1906, 11 h. N.	30	8	40	Otoño (la declinación austral pasa de 0° 0′ á 23° 27′).
Escorpio. . .	24 oct. 1906, 7 h. 40 m. M.	29	20	59	
Sagitario. . .	23 nov. 1906, 4 h. 39 m. M.	29	13		*Duración.* . . . . 89 d. 18 h. 39 m.
Capricornio.	22 dic. 1906, 5 h. 39 m. T.				Invierno.

Los eclipses de Sol y de Luna en 1906.

9 de Febrero.—Eclipse total de Luna, en parte visible en España. Primer contacto de la Luna con la penumbra de la Tierra: á las 4 h. 41 m. M., tiempo civil de Madrid. Primer contacto con la sombra: á las 5 h. 42 m. M.

Principio del eclipse total: á las 6 h. 43 m. M. Medio del eclipse: á las 7 h. 32 m. M. Fin del eclipse total: á las 8 h. 21 m. M. Ultimo contacto con la sombra: á las 9 h. 22 m. M. Ultimo contacto con la penumbra: á las 10 h. 24 m. M.

El primer contacto de la sombra con la Luna se verificará en un punto del limbo de ésta distante 84° de su vértice austral hacia Oriente y 40° de su vértice superior hacia la izquierda (visión directa). El último contacto se verificará en un punto del limbo de la Luna distante 70° de su vértice boreal hacia Oriente (visión directa).

En Madrid, la Luna se pone eclipsada á las 7 h. 5 m. M.

23 de Febrero.—Eclipse parcial de Sol, invisible en España. Principio del eclipse para la Tierra en general: á las 5 h. 43 m. M., tiempo civil de Madrid, en la longitud de 17° al O. de Madrid y latitud 72° S. Medio del eclipse para la Tierra en general: á las 7 h. 29 m. M. Máxima fase en el horizonte en la longitud de 142° al E. de Madrid y latitud 37° S. Fin del eclipse para la Tierra en general: á las 9 h. 14 m. M., en la longitud de 142° al E. de Madrid y latitud 37° S.

Este eclipse será visible en las regiones polares antárticas, en el S. de Australia y en Nueva Zelanda.

21 de Julio.—Eclipse parcial de Sol, invisible en España. Principio del eclipse para la Tierra en general: á las 11 h. 54 m. M., tiempo medio de Madrid, en la longitud de 55° al O. de Madrid y latitud de 51° S. Medio del eclipse: á las 12 h. 54 m. T. Máxima fase en el horizonte en la longitud de 30° al O. de Madrid y 69° de latitud S. Fin del eclipse: á las 2 h. 25 m. T., en la longitud de 15° al E. de Madrid y 60° de latitud S.

Este eclipse será visible en la parte del Océano Atlántico y en el Mediodía de la América del Sur.

4 de Agosto.—Eclipse total de Luna, invisible en España. Primer contacto de la Luna con la penumbra de la Tierra: á las 9 h. 58 m. M., tiempo civil de Madrid. Primer contacto con la sombra: á las 10 h. 56 m. M. Principio del eclipse total: á las 11 h. 54 m. M. Medio del eclipse: á las 12 h. 45 m. T. Fin del eclipse: á la 1 h. 36 m. T. Ultimo contacto con la sombra: á las 2 h. 35 m. T. Ultimo contacto con la penumbra: á las 3 h. 33 m. T.

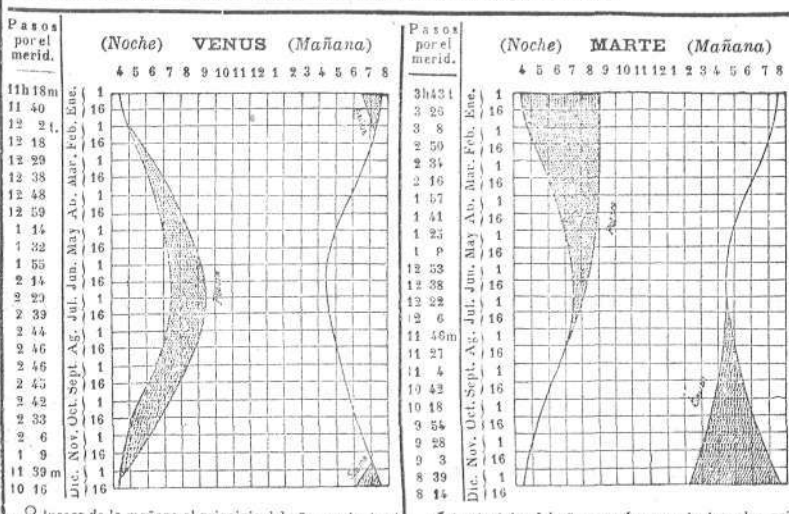
El primer contacto de la sombra con la Luna se verificará en un punto del limbo de ésta distante 83° de su vértice boreal hacia Oriente (visión directa). El último se verificará en un punto del limbo de la Luna distante 77° de su vértice boreal hacia Occidente (visión directa).

19 á 20 de Agosto.—Eclipse parcial de Sol, invisible en España. Principio del eclipse para la Tierra en general: á las 11 h. 38 m. N. del 19, tiempo medio de Madrid en la longitud de 33° al E. de Madrid y 72° de latitud N. Medio del eclipse: á las 12 h. 58 m. M. del 20. Máxima fase en el horizonte en la longitud de 62° al O. de Madrid y 71° de latitud N. Fin del eclipse para la Tierra en general: á las 2 h. 18 M. del 20 en la longitud de 110° al O. de Madrid y 47° de latitud N.

Valor de la máxima fase aparente para la Tierra en general: 0,515, tomando como unidad el diámetro del Sol. Este eclipse será visible en las regiones polares árticas.

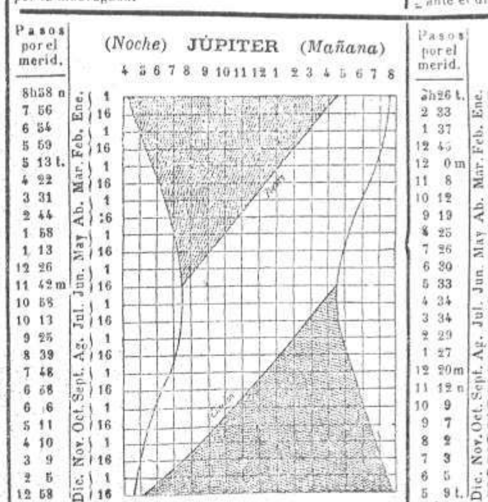
Visibilidad de los Planetas en 1906.

Las dos curvas exteriores representan: la de la izquierda, las horas de puesta del ⊙; la de la derecha, las horas de salida del ⊙. El espacio comprendido entre estas dos curvas figura la duración de la noche. Las partes sombreadas, limitadas por las curvas de los ortos y de los ocasos del Planeta, indican el tiempo durante el cual es éste visible por la noche.

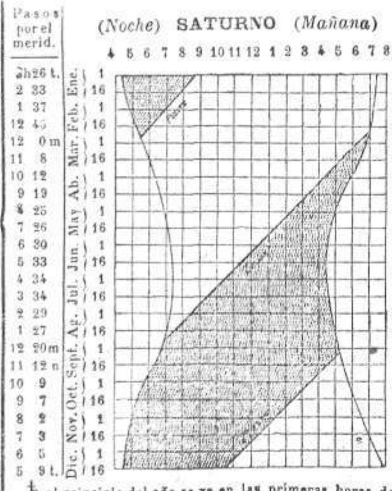


♀ lucero de la mañana al principio del año, va junto al Sol en la primavera; durante todo el verano y gran parte de otoño es lucero de la tarde, y á fines de año se vuelve á ver por la madrugada.

♂ á principios del año se verá por poniente en las primeras horas de la noche, y al final del año por levante durante la madrugada; el resto del año cruza el cielo durante el día.



♃ la primera mitad del año luce á poniente durante casi toda la noche al principio y en las primeras horas después; en junio está junto al Sol; en la segunda mitad se verá primero en la madrugada y al final toda la noche.



♄ al principio del año se ve en las primeras horas de la noche; después desaparece por cruzar el cielo de día; en la primavera empieza á verse en la madrugada y cada vez más hasta que en otoño se ve toda la noche, y al final del año en la primera mitad de la noche sólo.

HORA DE LA PLEAMAR EN UNA PLAYA CUALQUIERA

DE ESPAÑA Ó PORTUGAL

¿Cuál será la hora de la pleamar en Málaga el 1.º de mayo de 1906?

La hora de la pleamar en Cádiz es 6 h. 30 de la mañana (véase pág. 77). Según el cuadro A, añadir 0 h. 34 (establecimiento) á la hora de Cádiz: á 6,30 añadir 0 h. 34; se obtiene 7,4 *hora de la pleamar de la mañana.*

Para un punto de la costa que no figure en el cuadro tomar las horas de las playas intermedias; se encontrará con bastante aproximación el número que se debe agregar ó restar á la hora de Cádiz.

Las horas del cuadro (dadas por el *Almanaque Náutico*) son un término medio que cambia con el día de la luna; su empleo en algunos casos podrá exponer á una equivocación de una media hora.

El coeficiente dado para todos los días del año en el cuadro B da un medio sencillo para obtener la amplitud relativa (ó sea la diferencia entre la pleamar y la bajamar) de la marea para toda la costa.

La comparación de dos coeficientes permite comprobar que siendo el 7 de noviembre por la tarde el coeficiente 0,50, el movimiento del mar será la mitad menos fuerte que el 14 de marzo, en el cual el coeficiente es 1,01.

Para obtener la altura aproximada de la pleamar en un día cualquiera del año no hay más que buscar el coeficiente de la marea para este día (cuadro B) y multiplicarlo por la unidad de la altura del puerto.

EJEMPLO: ¿Cuál será la altura aproximada de la pleamar el día 28 de enero en Algeciras? El coeficiente del 28 de enero (cuadro B) es 0,83; la unidad de altura de Algeciras es 0,60; 0,83 × 0,60 = 4m,98, altura de la pleamar sobre el nivel medio (nivel constante que tendría el mar si no subiese ni bajase).

A — Horas á agregar á la hora de Cádiz.

Unidad de altura.		h. m.	Unidad de altura.		h. m.	Unidad de altura.		h. m.	Unidad de altura.		h. m.
0,42	Málaga..	0 34	1,85	Bayona..	0 19	1,60	Cedeira.	1 19	2,00	Santander	1 04
1,50	Bonanza.	0 39	1,85	Vigo	1 19	1,40	El Barquero	0 34	1,85	Santoña.	1 04
1,90	Ayamonte	0 15	1,60	Marín.	1 22	1,60	Ría Vivero	1 04	1,80	Portugalete	0 49
1,60	Portimao.	0 04	1,90	Villagarcía.	1 04	1,90	Rivadeo.	1 04	1,80	Bermeo	1 04
1,60	Setubal.	0 14	1,70	Muros	0 49	1,80	Avilés	1 04	1,80	Lequeitio.	1 04
1,80	Lisboa	0 34	1,90	Coruña	0 45	1,90	Gijón	1 04	1,90	S. Sebastián	1 04
1,50	Oporto	0 34	1,90	Ferrol	1 04	1,90	Comillas	1 04	2,10	Pasages.	1 24
Horas á restar de la hora de Cádiz.											
0,60	Algeciras	0 07	0,95	Tarifa	0 10	1,80	Rota	0 32	1,60	Huelva	0 02

UNIDAD DE ALTURA DE CADIZ, 1,80.

1906 — COEFICIENTES DE LAS MAREAS — TIEMPO CIVIL

B

DÍAS.	ENERO M.	ENERO T.	FEBR. M.	FEBR. T.	MARZO M.	MARZO T.	ABRIL M.	ABRIL T.	MAYO M.	MAYO T.	JUNIO M.	JUNIO T.	JULIO M.	JULIO T.	AGOSTO M.	AGOSTO T.	SEPT. M.	SEPT. T.	OCTUB. M.	OCTUB. T.	NOV. M.	NOV. T.	DIC. M.	DIC. T.
1	0,62	0,57	0,50	0,46	0,66	0,60	0,48	0,43	0,44	0,41	0,50	0,53	0,60	0,63	0,65	0,69	0,80	0,85	0,87	0,90	* *	0,88	* *	0,80
2	0,52	0,48	0,42	0,39	0,55	0,49	0,39	0,36	0,40	0,40	0,57	0,62	0,66	0,70	0,74	0,79	0,89	* *	0,92	* *	0,88	0,87	0,80	0,79
3	0,45	0,43	0,37	0,38	0,44	0,40	0,34	0,32	0,43	0,47	0,68	0,74	0,74	0,79	0,83	0,87	0,92	0,94	0,93	0,94	0,86	0,83	0,78	0,76
4	0,42	0,42	0,39	0,42	0,36	0,34	0,39	0,44	0,53	0,60	0,80	0,86	0,83	0,87	* *	0,90	0,95	0,96	0,93	0,92	0,80	0,77	0,74	0,71
5	0,44	0,46	0,45	0,50	0,34	0,36	0,50	0,58	0,67	0,75	0,91	0,96	0,90	0,93	0,93	0,95	0,95	0,93	0,89	0,86	0,73	0,69	0,68	0,65
6	0,48	0,51	0,55	0,61	0,40	0,41	0,66	0,74	0,83	0,90	1,00	* *	* *	0,95	0,95	0,95	0,90	0,87	0,83	0,79	0,65	0,60	0,61	0,58
7	0,55	0,59	0,66	0,72	0,51	0,58	0,82	0,89	0,96	1,02	1,02	1,03	0,97	0,97	0,93	0,91	0,83	0,78	0,74	0,69	0,55	0,50	0,54	0,51
8	0,63	0,67	0,78	0,83	0,65	0,73	0,97	1,03	1,06	* *	1,03	1,02	0,96	0,94	0,88	0,84	0,73	0,67	0,63	0,57	0,46	0,41	0,49	0,47
9	0,71	0,74	* *	0,88	0,80	0,87	* *	1,08	1,09	1,10	0,99	0,95	0,91	0,88	0,80	0,75	0,61	0,55	0,52	0,46	0,38	0,37	0,46	0,46
10	0,77	* *	0,92	0,95	0,93	* *	1,11	1,13	1,10	1,08	0,91	0,85	0,84	0,79	0,70	0,65	0,49	0,44	0,41	0,36	0,37	0,39	0,48	0,51
11	0,80	0,83	0,97	0,99	0,99	1,03	1,12	1,11	1,04	0,99	0,80	0,74	0,74	0,69	0,58	0,53	0,39	0,36	0,33	0,32	0,43	0,48	0,55	0,61
12	0,85	0,86	0,99	0,98	1,07	1,08	1,07	1,02	0,93	0,86	0,69	0,63	0,64	0,60	0,49	0,44	0,34	0,33	0,33	0,36	0,55	0,62	0,66	0,73
13	0,87	0,87	0,96	0,93	1,09	1,08	0,96	0,88	0,79	0,71	0,58	0,55	0,55	0,51	0,41	0,39	0,35	0,38	0,41	0,48	0,70	0,77	0,79	0,85
14	0,86	0,84	0,89	0,83	1,03	1,01	0,80	0,72	0,64	0,58	0,52	0,49	0,48	0,46	0,38	0,38	0,43	0,49	0,56	0,63	0,86	0,92	0,90	0,95
15	0,82	0,80	0,78	0,72	0,96	0,89	0,64	0,57	0,53	0,50	0,48	0,49	0,44	0,44	0,40	0,43	0,55	0,62	0,71	0,78	0,97	1,03	0,99	* *
16	0,77	0,73	0,66	0,61	0,81	0,73	0,51	0,47	0,48	0,48	0,50	0,51	0,45	0,47	0,48	0,53	0,69	0,76	0,85	0,92	1,06	* *	1,02	1,03
17	0,69	0,66	0,56	0,53	0,65	0,58	0,46	0,47	0,49	0,51	0,53	0,56	0,49	0,52	0,57	0,62	0,82	0,88	0,98	1,02	1,08	1,09	1,04	1,02
18	0,63	0,61	0,52	0,52	0,52	0,47	0,49	0,53	0,54	0,58	0,59	0,61	0,55	0,58	0,67	0,73	0,93	* *	* *	1,07	1,08	1,06	1,00	0,97
19	0,59	0,59	0,55	0,59	0,46	0,47	0,58	0,63	0,61	0,64	0,64	0,66	0,62	0,65	0,78	* *	0,98	1,02	1,09	1,10	1,02	0,96	0,92	0,87
20	0,60	0,62	0,64	0,69	0,50	0,55	0,67	0,72	0,68	0,70	0,68	0,71	0,68	0,72	0,82	0,86	1,04	1,05	1,09	1,07	0,90	0,84	0,82	0,75
21	0,65	0,69	0,75	0,80	0,60	0,62	0,76	0,79	0,73	0,75	0,73	* *	* *	0,75	0,89	0,92	1,04	1,02	1,03	0,97	0,76	0,69	0,70	0,64
22	0,73	0,77	0,84	* *	0,71	0,76	0,81	0,85	0,77	0,78	0,74	0,78	0,77	0,79	0,94	0,94	0,99	0,95	0,90	0,83	0,63	0,57	0,59	0,55
23	0,82	0,86	0,87	0,90	0,80	0,84	0,84	* *	* *	0,79	0,76	0,76	0,81	0,82	0,94	0,93	0,90	0,83	0,75	0,67	0,53	0,50	0,52	0,50
24	0,89	* *	0,92	0,93	0,8.	* *	0,86	0,86	0,79	0,79	0,76	0,76	0,83	0,83	0,91	0,88	0,75	0,68	0,60	0,53	0,49	0,50	0,49	0,49
25	0,91	0,93	0,93	0,92	0,83	0,90	0,85	0,84	0,78	0,77	0,75	0,73	0,82	0,81	0,85	0,80	0,61	0,55	0,49	0,47	0,52	0,55	0,50	0,52
26	0,93	0,93	0,89	0,87	0,91	0,91	0,82	0,79	0,75	0,73	0,71	0,69	0,79	0,77	0,76	0,69	0,60	0,48	0,47	0,50	0,58	0,62	0,54	0,56
27	0,92	0,90	0,84	0,80	0,89	0,87	0,77	0,73	0,70	0,67	0,67	0,65	0,73	0,72	0,64	0,59	0,48	0,51	0,54	0,59	0,65	0,69	0,59	0,62
28	0,81	0,88	0,76	0,71	0,85	0,82	0,70	0,66	0,64	0,61	0,63	0,61	0,69	0,66	0,55	0,58	0,55	0,61	0,64	0,69	0,72	0,74	0,65	0,67
29	0,79	0,75			0,78	0,74	0,60	0,56	0,55	0,54	0,59	0,52	0,63	0,61	0,63	0,55	0,66	0,72	0,74	0,78	0,76	0,78	0,69	0,72
30	0,70	0,65			0,69	0,64	0,52	0,48	0,52	0,50	0,58	0,59	0,59	0,58	0,58	0,63	0,78	0,83	0,81	0,84	0,79	0,80	0,74	* *
31	0,60	0,55			0,59	0,53			0,49	0,49			0,60	0,62	0,69	0,76			0,86	0,87			0,75	0,76

MANERA DE LEER NUESTROS MAPAS CELESTES

Los mapas celestes que damos para cada mes (véase pág. 20 y siguientes) son una reproducción en croquis del cielo, tal como se nos aparece el día 1.º de cada mes. Representan las estrellas de 1.ª, 2.ª, 3.ª y á veces 4.ª magnitud visibles en España.

Hasta el presente, el medio generalmente empleado para figurar el cielo consiste en formar mapas que hay necesidad de consultar colocándolos encima de uno, como mirando al techo. Hemos querido evitar este inconveniente, y en nuestros croquis la imagen pintoresca se acerca á la realidad aparente y da el aspecto del cielo. Estas ventajas compensan la diferencia de exactitud *matemática*. *Nuestros croquis son guías que indican* la colocación de las estrellas más hermosas.

Suponemos la bóveda celeste dividida en dos, y representando en *hueco la bóveda sobre la cual* aparecen las estrellas de toda una mitad del hemisferio. Por tanto, hay que volverse hacia el Norte para observar el primer mapa y hacia el Sur para observar el segundo.

El dibujante ha tenido cuidado de colocar en los dos croquis celestes de un mismo mes accesorios indicadores, tales como una valla, que están á la derecha del observador en el primer caso y á la izquierda en el segundo.

Fig. A.—¿Cómo encontrar el Norte?

El Zenit.—Hay que hacer notar que el punto *Zenit* se debe suponer colocado inmediatamente sobre la cabeza del observador. No hemos puesto las estrellas exteriores á la curva del mapa, que deben ser consideradas como detrás del Zenit del observador y necesitan por consiguiente una traslación para ser observadas.

¿Dónde está el Norte?—Se sabe generalmente dónde está sensiblemente el N. Para hallar la Osa Mayor, cuando las estrellas brillan en el cielo, basta con buscar una constelación cuya forma se asemeje á la dibujada más arriba (fig. A). Si no se sabe dónde está el N., cuando después de echar una ojeada rápida por el cielo se haya visto una constelación que se asemeje algo á un carro, se mirará bien si es la Osa Mayor.

La Osa Mayor.—Es notable por el mero hecho que se compone de estrellas muy visibles, de las cuales cuatro, α, β, γ, δ, están colocadas en forma de trapecio y las otras tres siguiendo una línea curva. Los que ven en este asterismo el carro de David consideran las estrellas α, β, γ, δ como las cuatro ruedas, siendo ε, ζ, η la lanza ó los tres caballos. Los que la consideran como una Osa forman la parte trasera del animal con α, β, γ, y la cola con ε, ζ, η y δ (ζ *Mizar*, árabe, es una de las más hermosas estrellas dobles; los que tienen buena vista pueden ver su compañera, pequeña estrella, llamada en árabe *Alcor*, es decir prueba, porque sirve para probar la intensidad de la vista: también se llama el *Cochero ó Carretero*).

La Estrella Polar. — Esta estrella, de 2.ª magnitud, llamada abreviadamente la *Polar*, forma parte de la Osa Menor. Para hallarla se prolonga la línea que pasa por las estrellas α y β de la Osa Mayor, de seis veces ese largo. Hallada la Estrella Polar, es *muy sencillo orientarse*.

Manera de emplear nuestros mapas. —Lo más sencillo es volverse primero hacia el Norte, en donde se halla la *Osa Mayor*, la *Polar*, *Casiopea*, *Perseo* y algunas otras constelaciones que varían con las estaciones.

El aspecto del cielo es dado para el 1.º de cada mes á las nueve de la noche; todas las estrellas que giran al rededor de la Polar como centro no se hallan ya en el mismo sitio á las once de la noche; en ese caso hay que servirse del mapa del mes siguiente, y así sucesivamente cada mes, correspondiendo á dos horas.

Ejemplo. — *Estado del cielo en enero á las 9 h. n.: mapa de enero; en enero á 11 h. n.: mapa de febrero; en enero á 1 h. m.: mapa de marzo, etcétera. Estado del cielo en febrero á 3 h. m.: mapa de mayo, etc.*

Lo que se ve en el cielo el 10 de agosto á las 9 de la noche.—Supongamos que uno de nuestros lectores, el 10 de agosto, hacia las 9 h. de la noche, mira al cielo. El mapa del cielo de agosto (véase pág. 116), en la parte Norte, nos hará ver las constelaciones de *Hércules, Lira, Cisne, Boyero, Dragón, Cefeo, Casiopea, Andrómeda, El Carnero, Perseo, Virgen* y *León*, y en la parte Sur las de *Ofiuco* y la *Serpiente, Águila, Capricornio, Sagitario, Escorpio* y *Balanza*.

En la *Balanza*, en donde dos estrellas de 2.ª magnitud marcan los dos platillos, vemos un astro brillante como una estrella de 1.ª magnitud, pero de un matiz plomizo: es el planeta *Saturno*, que no podemos hacer figurar en nuestros mapas porque cambia de sitio en el cielo.

Cielo de invierno.—En enero y febrero es cuando el cielo estrellado se desarrolla en todo su esplendor, y centellean sobre nuestras cabezas con el mayor destello esos astros brillantes é infinitos, arrastrados, como nosotros, á través de los espacios en el movimiento armonioso é infinito de los mundos.

De 9 á 12, en enero, podemos ver las constelaciones de *Andrómeda, Perseo, Cochero, Casiopea, Gemelos, Pegaso, Osa Mayor, Osa Menor, Cangrejo, Cisne, Dragón, León, Toro, Cabrillas, Orión, Liebre, Río, Ballena, Can Mayor* y *Paloma*.

Hemos podido notar que nuestra Agenda se ha convertido para la mayor parte de nuestros lectores en un pequeño libro de caja. Este año hemos recibido numerosas cartas rogándonos que le demos mayor desarrollo. A algunos críticos aislados, á quienes les ha parecido mal que en un libro destinado á permanecer como un manual diario sobre la mesa de familia se haya dedicado una parte á las anotaciones particulares, debemos de contestar que además del Almanaque puesto á disposición de todos, cada cual puede tener en el cajón de su escritorio un ejemplar particular y convertirlo en un libro de razón, como decían nuestros mayores.

EL PRESUPUESTO INDIVIDUAL

El *baremo* adjunto ofrece á cada cual el presupuesto de sus gastos mensuales y diarios; equilibrar sus necesidades con sus recursos, es ser rico.

La comida entra por mitad en los gastos de un presupuesto reducido; el alquiler de la casa, por un quinto; los demás gastos, por otro quinto, y las economías sumarán un décimo de la ganancia anual.

Pero es evidente que la persona que solamente gana 1.500 pesetas al año tiene más mérito en economizar 150 pesetas que aquel que gana 10.000 y sólo economiza 1.000 pesetas.

Si se gana			Se podrá gastar						Y economizar		
			Comida		Alquiler		Varios				
al año.	al mes.	al día.	al mes.	al día.	al mes.	al día.	al mes.	al día.	al día.	al mes.	al año.
Ptas.	*Ptas.*	*Ptas.*	*Ptas.*	*Ptas*	*Ptas.*	*Ptas.*	*Ptas.*	*Ptas.*	*Ptas.*	*Ptas.*	*Ptas.*
1.000	83,35	2,75	41,65	1,38	16,65	0,55	16,65	0,55	0,27	8,35	100
1.200	100,00	3,35	50,00	1,67	20,00	0,67	20,00	0,67	0,33	10,00	120
1.500	125,00	4,15	62,50	2,08	25,00	0,83	25,00	0,83	0,41	12,50	150
1.800	150,00	5,00	75,00	2,50	30,00	1,00	30,00	1,00	0,50	15,00	180
2.000	166,65	5,55	83,35	2,78	33,35	1,11	33,35	1,11	0,55	16,65	200
2.400	200,00	6,65	100,00	3,33	40,00	1,33	40,00	1,33	0,66	20,00	240
2.700	225,00	7,50	112,50	3,75	45,00	1,50	45,00	1,50	0,75	22,50	270
3.000	250,00	8,35	125,00	4,17	50,00	1,67	50,00	1,67	0,84	25,00	300
3.600	300,00	10,00	150,00	5,00	60,00	2,00	60,00	2,00	1,00	30,00	360
4.000	333,35	11,10	166,65	5,55	66,65	2,22	66,65	2,22	1,11	33,35	400
4.500	375,00	12,50	187,50	6,25	75,00	2,50	75,00	2,50	1,25	37,50	450
5.000	416,65	13,90	208,35	6,95	83,35	2,78	83,35	2,78	1,39	41,65	500
5.500	458,35	15,25	229,15	7,63	91,65	3,05	91,65	3,05	1,52	45,85	550
6.000	500,00	16,65	250,00	8,33	100,00	3,33	100,00	3,33	1,66	50,00	600
6.500	541,65	18,05	270,85	9,03	108,35	3,61	108,35	3,61	1,80	54,15	650
7.000	583,35	19,45	291,65	9,72	116,65	3,89	116,65	3,89	1,95	58,35	700
7.500	625,00	20,80	312,50	10,40	125,00	4,16	125,00	4,16	2,08	62,50	750
8.000	666,65	22,20	333,35	11,10	133,35	4,44	133,35	4,44	2,22	66,65	800
9.000	750,00	25,00	375,00	12,50	150,00	5,00	150,00	5,00	2,50	75,00	900
10.000	833,35	27,75	416,65	13,88	166,65	5,55	166,65	5,55	2,77	83,35	1.000

Cuanto más se gana tanto más se impone el ahorro, puesto que en virtud de las condiciones económicas que rigen á las modernas sociedades, es necesario actualmente constituir, por medio del ahorro, un capital cada vez más elevado para sustraerse á esta ley terrible: ***las cargas aumentan, los recursos disminuyen.***

Modelo de un presupuesto de familia.

Trazar en los últimos días del mes de diciembre, para el año que va á principiar, las divisiones de su presupuesto, es cosa muy sencilla. Lo difícil está en observar los límites. Para armarse uno mismo contra las tentaciones, lo más prudente es tener siempre á la vista, en cuanto se desea, el estado de los gastos y de los recursos.

Cada mañana, Napoleón se hacía dar, anotado en un papelito, el balance de su caja. Siempre lo llevaba en el bolsillo.

Proponemos el modelo adjunto, que cada cual podrá reproducir en una hoja de papel mayor ó menor, según sus necesidades, introduciendo tantas columnas y epígrafes particulares como necesite para responder á las diversas clases de gastos que tenga que hacer.

EJEMPLO: *Para un presupuesto de 5.000 ptas. al año.*

ENERO — TOTAL DEL CREDITO MENSUAL 416,65 ptas.	Alquiler....	Comida....	Sueldos....	Calefacción..	Mueblaje...	Vestir.....	Varios.....	Economías..
Cuyo detalle es......	83	150	30	15	20	60	16	41
Créditos del 1.º al 10.	27	50	10	5	6	20	5	13
Gastos del 1.º al 10..	*27*	*45*	*10*	*6*	*6*	*18*	*4*	*13*
BALANCE......	00	+5	00	—1	00	+2	+1	00
Créditos del 10 al 20.	27	55	10	4	6	22	6	13

(Y así sucesivamente por decenas.)

He aquí la marcha que aconsejamos que se siga: Conociendo lo que puede uno gastar anualmente por medio del cuadro primero, se determinará el crédito mensual, que se fraccionará en tantos epígrafes como sean necesarios. Se dividirán las cifras parciales por 30, para saber la cantidad diaria disponible, y luego se multiplicará por 10 para obtener períodos de diez días, cuya utilidad vamos á indicar. El ideal sería, á no dudar, hacer un balance diario; pero como hay que contar con los impedimentos, los retrasos y la pereza, se puede admitir que es suficiente hacerlo el 10, el 20 y el 30 ó 31 de cada mes. Una vez determinados los créditos de esos períodos de diez días, se inscriben en las casillas especiales del cuadro. Bastará con hacer, según las cifras anotadas cada día en la Agenda, la suma de los gastos durante los diez días, anotarla bajo la cifra del crédito y comparar. Si hay *superavit*, se carga en el crédito de los diez días siguientes. Si hay *déficit*, se ha de tratar de amortizarlo en uno ó varios períodos de diez días, según la importancia que tenga, ó se subsanará inmediatamente cargando en la columna del déficit el superavit que resulte por otro concepto, puesto que bien claro está, por ejemplo, que en el epígrafe Calefacción serán muy distintas las cifras el 20 de enero y el 20 de julio.

Sentirse interpelado cada diez días por esas cifras, dista muy poco de sujetarse á su obediencia.

DESCRIPCIÓN DEL CIELO EL 1.º DE ENERO A LAS 9 DE LA NOCHE

Volviéndose hacia el N. y mirando encima de nuestra cabeza, á nuestro cenit, percibimos una hermosa estrella de primera magnitud, de color blanquecino, la *Cabra*, de la constelación del *Cochero*. A la izquierda se encuentra *Perseo*, constelación poco notable que contiene una estrella curiosa *Algol* (β *Perseo*), la *Cabeza de Medusa*, de tamaño variable.

Bajando un poco hacia el horizonte vemos á *Casiopea*, que tiene la forma de una M ó de una Y, luego la *Osa Menor* ó *Carro Menor*, cuya más hermosa estrella, la *Polar*, es de segunda magnitud. Tenemos á la derecha la *Osa Mayor* ó *Carro Mayor*, y cerca del horizonte el *León* con su primaria *Régulo*; enfrente *Vega*, de la *Lira*; á la izquierda el *Cisne*, que tiene la forma de una cruz, y un poco más arriba *Pegaso* (el caballo alado). Si nos volvemos hacia el S. tenemos, partiendo del cenit hacia el horizonte, la constelación del *Toro*, notable por su primaria rojiza *Aldebaran* y las *Pléyades*, grupo de estrellas muy curioso; luego *Orion* (el gran cazador), la más hermosa y brillante constelación del cielo por su extensión y sus hermosas estrellas: su espalda α ó *Belligeusa* y su pie β ó la brillante *Rigel* son estrellas de primera magnitud; las tres secundarias del centro se llaman los *Tres Reyes* ó los *Tres Magos*; *Orión* persigue á la *Liebre*, constelación muy pequeña encima de *Eridano*, cerca de la *Paloma*, que viene detrás del *Can Mayor* con su primaria *Sirio*, la estrella más brillante del cielo, y del *Can Menor*, que tiene una estrella de primera magnitud, *Proción*. Encima los *Gemelos*, en la cual se nota *Cástor* (α) (segunda magnitud) y *Polux* (β) (primera magnitud); la *Ballena* á la derecha, cerca del horizonte.

Véase el artículo «Manera de leer nuestros mapas celestes».

31 DÍAS
ACUARIO
ENERO

FECHAS	SANTORAL	EDAD DE LA LUNA	SOL Sale. h. m	SOL Pón. h. m	LUNA Sale. h. m.	LUNA Pónese. h. m.	PLEAMAR Hora de Cádiz Mañana.	PLEAMAR Hora de Cádiz Tarde	OBSERVACIONES PERSONALES Estado del cielo.	TERMÓMETRO Máx.	TERMÓMETRO Mín.	BARÓMETRO
1 L.	*Circ. del Señor.*	6	7 23	4 44	11m29	11n.29	5h39	6h 2				
2 M.	S. Isidoro.	7 ☽	7 23	4 45	11 57	» »	6 26	6 49				
3 M.	S. Antero.	8	7 23	4 46	12t. 26	12m 26	7 21	7 53				
4 J.	S. Aquilino.	9	7 23	4 47	12 54	1 22	8 24	8 56				
5 V.	S. Telesforo.	10	7 23	4 48	1 24	2 19	9 29	10 2				
6 S.	*Santos Reyes.*	11	7 23	4 49	1 58	3 15	10 29	10 57				
7 D.	S. Julián, mr.	12	7 23	4 50	2 35	4 12	11 21	11 46				
8 L.	S. Luciano.	13	7 23	4 50	3 17	5 8	» »	» »				
9 M.	S. Julián, mr.	14	7 23	4 51	4 5	6 5	» 35	» 54				
10 M.	S. Gonzalo.	15 ○	7 23	4 52	4 58	6 54	1 15	1 35				
11 J.	S. Higinio.	16	7 23	4 53	5n.56	7 43	1 56	2 14				
12 V.	S. Benito.	17	7 22	4 54	6 59	8 27	2 32	2 52				
13 S.	S. Gumersindo.	18	7 22	4 55	8 4	9 7	3 13	3 30				
14 D.	*El Dulce N. de J.*	19	7 22	4 56	9 10	9 44	3 47	4 5				
15 L.	S. Pablo, ermit.	20	7 21	4 57	10 18	10 18	4 23	4 46				
16 M.	S. Marcelo.	21	7 21	4 58	11 25	10 51	5 9	5 31				
17 M.	S. Antonio.	22 ☾	7 20	4 59	» »	11 25	5 57	6 30				
18 J.	Cátedra S. Pedro.	23	7 20	5 1	12m34	12t. 1	7 3	7 44				
19 V.	S. Canuto, rey.	24	7 19	5 2	1 43	12 38	8 25	9 10				
20 S.	S. Fabián.	25	7 19	5 3	2 53	1 20	9 56	10 36				
21 D.	Sta. Inés.	26	7 18	5 4	4 2	2 8	11 15	11 45				
22 L.	S. Vicente.	27	7 18	5 5	5 6	3 1	» »	» »				
23 M.	*S. Ildefonso.*	28	7 17	5 6	6 5	4 »	» 37	1 »				
24 M.	N.ª S.ª de la Paz.	0 ●	7 16	5 7	6 57	5 3	1 20	1 40				
25 J.	Conv. S. Pablo.	1	7 16	5 8	7 44	6n. 7	1 58	2 17				
26 V.	S. Policarpo.	2	7 15	5 9	8 23	7 12	2 37	2 56				
27 S.	S. Juan Crisóst.	3	7 14	5 10	8 57	8 17	3 12	3 29				
28 D.	S. Julián, ob.	4	7 14	5 12	9 20	9 14	3 46	4 3				
29 L.	S. Francisco S.	5	7 13	5 13	9 58	10 13	4 22	4 42				
30 M.	Sta. Martina.	6	7 12	5 15	10 26	11 10	5 2	5 22				
31 M.	S. Pedro Nolasco.	7	7 11	5 16	10 55	» »	5 44	6 6				

LLUVIA

AÑOS	M/M	DÍAS	AÑOS	M/M	DÍAS
1893	21,1	7	1898	25,1	8
1894	30,1	12	1899	25,1	7
1895	106,9	11	1900	27,8	5
1896	1,8	2	1901	47,1	9
1897	118,3	12	1902	2,7	3

TEMPERATURA

AÑOS	MÁX.	MÍN.	AÑOS	MÁX.	MÍN.
1893	15º2	— 6º6	1898	14º2	— 3º2
1894	13 8	— 8 5	1899	14 9	— 5 7
1895	12 1	— 8 9	1900	17 4	— 4 5
1896	16 2	— 7 0	1901	16 7	— 9 0
1897	11 3	— 5 8	1902	16 3	— 3 4

Las mareas.—*Damos adjunto las horas á que se verifican las mareas en Cádiz. Para saber la hora de la pleamar en otra playa, véase Hora de la pleamar en una playa cualquiera* (pág. 17).

LOS EVANGELIOS DE TODOS LOS DOMINGOS DEL MES

El 7 (1.er domingo después de Epifanía): *Jesús en medio de los doctores* (S. Lucas, cap. II, v. 40-52).

El 14 (2.º domingo después de Epifanía): *Jesús cambia el agua en vino en las bodas de Canaam* (S. Juan, cap. II, v. 1-11).

El 21 (3.er domingo después de Epifanía): *Jesús cura á un leproso y al criado de un centurión* (S. Mateo, cap. VIII, v. 1).

El 28 (4.º domingo después de Epifanía): *Jesús calma una tempestad en el mar* (S. Mateo, cap. VIII, v. 25).

Memento del mes de Enero.

Día **1.º** Lunes. *La Circuncisión del Señor*. Día de los Manueles. Cambio de tarjetas con motivo de Año nuevo. Se anuncia la formación del alistamiento para la recluta. Pago de los cupones é intereses de toda clase de papel de la Deuda en las Cajas del Banco de España.—**2.** Conmemórase en Granada la conquista de la ciudad por los Reyes Católicos. Ascensión á la torre de la Vela. —**6.** Sábado. *Los Santos Reyes*. Felicítase al elemento militar. Recepción en Palacio y Capilla pública.—**7.** Se abren las velaciones.—**15.** Se exponen al público las listas del reclutamiento.—**17.** San Antonio, abad; fiesta popular en la mayor parte de las poblaciones. Bendición del ganado y de los granos.—**20.** San Sebastián, patrón de Palma de Mallorca. Feria.—**22.** San Vicente, mártir, patrón de Valencia; fiesta de precepto en dicha ciudad. Porrat; romería á San Vicente de la Roqueta, lugar en donde existió el muladar en que fue arrojado el cuerpo del santo.—**23.** San Ildefonso, patrón del Arzobispado de Toledo, donde es fiesta de precepto. Días de S. M. el Rey. Recepción y banquete en Palacio.—**24.** Días de la infanta doña Paz.—**28.** San Julián, patrón del Obispado de Cuenca. San Valero; grandes fiestas en Ruzafa (Valencia). Porrat, músicas, procesión y castillo de fuego. En Barcelona, éste y todos los meses, pues es permanente, hay un mercado de ganados muy importante, al que acuden ejemplares notabilísimos por su valor y precio desde todas las comarcas de España. Ultimo domingo del mes y días siguientes se certifica el alistamiento de quintas, previa citación y anuncio.

Guía del capitalista.

En el mes de enero se pagan también los cupones y dividendos de las compañías ferroviarias de Almansa-Valencia-Tarragona; Madrid-Zaragoza; Alicante; Tarragona, Barcelona y Francia; Langreo; Ferrocarriles Andaluces; Ferrocarril y minas de San Juan de las Abadesas; Altos Hornos y fábricas de hierro (Bilbao, Madrid, Cáceres, Portugal, etc.). Se procede al sorteo y amortización de las obligaciones de las mismas empresas que correspondan según reglamento. Vencen también los intereses de las obligaciones municipales y emisión Erlanger (Madrid). Celebran sus juntas generales, en los días que se designan y anuncian oportunamente, las siguientes sociedades y empresas: Ferrocarril á Francia por Canfranc (Zaragoza); Electricidad Segoviana (Madrid); Cerillas, fósforos (Barcelona); Congregación de naturales de Madrid, Fomento de las Artes y Orden Española Humanitaria de la Santa Cruz y víctimas del 2 de mayo de 1808 (primera Comisión de la Sección Española de la Cruz Roja).

Los mercados de frutas están abiertos de cinco á ocho y los de verduras de doce á cinco de la tarde. Los cajones y puestos para el público se abren desde el amanecer hasta las ocho en invierno.

Las cargas y descargas de carbones, leña y paja no podrán efectuarse después de las diez ni permanecer en las calles los carros y carretas que conduzcan dichas cargas.



CONSEJOS PARA EL MES DE ENERO

PRECEPTOS HIGIÉNICOS

Las enfermedades más comunes en este mes son dolores de costado, pulmonías, apoplejías, fluxiones de ojos y dolores nerviosos. Las personas que hayan sufrido ataques cerebrales, o tengan predisposición marcada á padecerlos, deberán precaverse con mucho cuidado del frío intenso que en este mes se experimenta, así como librarse de exagerar el calor en las habitaciones, capaz de congestionar y producir contrastes de temperatura peligrosísimos. Bien conocido es también el atufamiento debido al carbón á medio encender, por lo que jamás debe dejarse un brasero en la habitación donde se duerme. Las personas que han tenido esta imprudencia no han tardado en sufrir mareos, vómitos y aun verdadera asfixia.

Quien padece de tos, hallará más alivio en el abrigo constante y general y en el buen temple de las habitaciones que en los medicamentos. Es preciso no formarse idea exagerada del abrigo; éste no consiste en sobrecargarse de ropa, sino en usar de un modo constante la que esté en relación con la facultad que cada uno tiene de resistir á la influencia del frío. Por regla general, es más útil el abrigo interior; es decir, el uso de los vestidos de lana sobre el cutis.

LA VIDA EN EL CAMPO

Conducir los estiércoles y enmiendas á las tierras labrantías. Arar las tierras que han de sembrarse en primavera. Limpiar los fosos. Preparar los abonos con pajaza, hojas, brezo y cieno de caminos. Remover el trigo después de las heladas. Desempedrar los prados y alfalfales. Hacer nue-

vos drenajes y reparar los antiguos. Podar y cortar los setos. Reparar los muros con piedras secas. En los días secos remover los cereales, destilar las frutas y orujos y reparar los útiles. Sanear, arrancar juncos y zarzas. Abrir y reparar los regueros de irrigación. Comenzar ó continuar el cebo de los animales que se han de vender en la primavera. Vigilar la temperatura de los establos, que debe ser alta, pero estando aireados y mantenidos para las reses en cebo entre 15 y 18°.

La viña.—Proceder á la poda preparatoria ó de espulgo. Comenzar la verdadera poda en los días buenos. Escardar contra la pirala de la vid y embadurnar las cepas contra los insectos cuando no hiele. Continuar desfondando. Encaladura, estercoladura de las cepas. Tratamiento de invierno contra la filoxera. Terminar las sumersiones en el Mediodía. Azufrar y sulfatar los rodrigones.

El corral.—Resguardar las aves del frío y de la humedad, teniendo seco y limpio el suelo del corral. Excitar la postura, dando á las pollas avena y alforfón. Poner los huevos de gallina en incubación. En esta época es difícil encontrar una gallina clueca; es preferible servirse de una incubadora artificial. El mejor sistema, el más sencillo y el más práctico es la incubadora de agua caliente, que da maravillosos resultados. A falta de esto hay que forzar las pavas á empollar. Cebar las aves en una habitación caliente y seca.

La colmena.—Asegurarse de tiempo en tiempo de que el aire se renueva. Quitar con cuidado la nieve, el hielo y las abejas muertas que obstruyan la entrada de las colmenas mientras duren los grandes fríos; abrigar las abejas del viento y el sol del medio día. Cuidar que tengan bastante alimentación. Nada de alimento líquido, azúcar cande sobre un trapo de tisú poco tupido. No desarreglar las colmenas durante los fríos, porque las abejas adormecidas caerían sobre el tablero y no podrían volver á subir.

Las legumbres.—Continuar la labor. Acarrear los estiércoles y abonos. Sembrar sobre cama zanahorias, escarola, lechugas de primavera y romanas, melones, puerros y rábanos. Plantar sobre cama coliflores tiernas tempranas, lechugas de primavera y romanas. Forzar los espárragos verdes. Preparar las camas de estiércol para las setas. Se cosecha en cuevas barba de capuchino, amargón y setas. Bajo cubierta zanahorias, hierba de canónigos, rapónchigo y escorzonera: en invernadero espárragos, espinacas, lechuga rizada ó goda y rábanos.

Las frutas.—Si el tiempo es bueno podar los perales y manzanos. Comenzar las plantaciones en los terrenos secos. Continuar las cavas. Preparar el suelo, extender los estiércoles. Limpiar y encalar los árboles y muros de espaldera. Preparar los enverjados. Visitar con frecuencia los frutales.

Las flores.—Comenzar la colocación de estacas. Plantar las cebolletas de flor. Preparar las esteras, los útiles y el material. Renovar la hierba en los prados. Renovar las orlas.

La bodega.—Tener las bodegas y despensas bien cerradas para evitar la congelación, que empieza á los 6° bajo cero para los vinos. Si los vinos se han helado en los toneles, trasegarlos antes de que se funda el hielo que se ha formado en el tonel. Preparar las cubas para los trasiegos de marzo.

PREDICCIONES ASTROLÓGICAS

Del 1 al 19, el mes de enero está bajo la influencia de Capricornio, *y del 20 al 31 bajo la influencia de* Acuario. *Las personas nacidas bajo el signo de* Capricornio *nacen algunas veces con deformidades en las piernas; es también un signo de genio activo, emprendedor, superior, pero violento. Hace la vida agitada hasta la edad de cuarenta y dos años. Los nacidos bajo este signo deben temer los viajes lejanos.* (Respecto á Acuario, véase Febrero.)

Las personas nacidas en Enero el

1 Muy activas, emprendedoras, alcanzarán altos empleos.
2 Serán activas y ricas.
3 Lograrán lo que pretenden.
4 Carácter entero, agresivo.
5 Serán muy habilidosas.
6 Carácter vivo, dispuesto á todo.
7 Serán sueltos de lengua.
8 Serán débiles de corazón.
9 Tendrán ánimo y espalda flexibles.
10 *Aptitudes para las letras y las ciencias.*
11 Adquirirán riquezas por la violencia.
12 Serán desgraciados en sus pasiones.
13 Aptitud para el comercio, fortuna.
14 Carácter perseverante.
15 Grandes probabilidades de buena suerte.
16 Amor dichoso.
17 Felicidad en las empresas agrícolas.
18 Amor variable, viajes peligrosos.
19 Afición á la soledad.
20 Demasiado movibles para lograr algo.
21 Faltos de resolución.
22 Espíritu curioso é investigador.
23 Grandeza de alma en la adversidad.
24 Elevación en el gobierno.
25 Buenos parlanchines, grandes habladores.
26 *Aptitudes para la mecánica ó la escultura.*
27 Afición á la guerra; afrontarán los peligros.
28 Carácter altivo é independiente.
29 Espíritu altivo.
30 Grandes peligros por las armas.
31 Desgraciados por imprevisión.

CALENDARIO GASTRONÓMICO

Carnes: Carnero, cerdo, buey, vaca (el embutido en este mes es excelente).—*Aves de corral*: Ganso, pavo, pollo, ánade, gallina de Guinea.—*Caza:* Corzo, ánade, liebre, conejo, faisán, alondras, perdices, becadas, becacinas.—*Pescados*: Caballa, pescadilla, labro, rodaballo, sargo, lenguado, salmonete, dorada, arenque, mena.—*Legumbres*: Alubias verdes de Africa y de España, guisantes verdes y del Japón, espinacas, cardos, apio, nabos, endivias, col de Bruselas, coliflor, rábanos, setas, escorzonera.—*Ensaladas*: Lechuga, escarola, achicoria, barba de capuchino, amargón, ensalada de canónigos.—*Frutas*: Peras manzanas, uvas y naranjas.

ENERO (1.er mes), 31 días.

1.ª Semana. Del 1 al 7.

Aumentan los días en la semana. { Por la mañana, 0 m. / Por la tarde, 6 m.

1. Lunes. 1-364. ◉ *nueva.* El día dura 9 horas, 21 minutos.
La Circuncisión del Señor, y San Fulgencio, obispo.
1882. Inauguración del túnel de Saint-Gothar para el servicio regular de viajeros y mercancías.

2. Martes. 2-363. ☽ *creciente.* El día dura 9 horas, 22 minutos.
San Isidoro, obispo y mártir, y San Marcelino.
1874. Castelar dimite el cargo de presidente de la República.

3. Miércoles. 3-362. ☽ *creciente.* El día dura 9 horas, 23 minutos.
San Antero, papa y mr., y Stos. Gordio y Zósimo, mrs.
1857. Muerte de Eugenio Sué, en Annecy.

4. Jueves. 4-361. ☽ *creciente.* El día dura 9 horas, 24 minutos.
San Aquilino y comps. mrs., y San Timoteo, obispo.
1895. Muere en Madrid el capitán general D. Manuel Pavía.

5. Viernes. 5-360. ☽ *creciente.* El día dura 9 horas, 25 minutos.
San Telesforo, papa y mártir, y Santa Amalia.
1895. Alboroto en los fielatos de Madrid.

6. Sábado. 6-359. ☽ *creciente.* El día dura 9 horas, 26 minutos.
La Adoración de los Reyes Melchor, Gaspar y Baltasar.
1810. Tratado de paz entre Napoleón I y Carlos XIII de Suecia.

7. Domingo. 7-358. ☽ *creciente.* El día dura 9 horas, 27 minutos.
San Julián, mártir, y San Teodoro, monje y mártir.
1841. Víctor Hugo es elegido académico por 18 votos contra 16.

1.ª Semana.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Ptas.	Cénts.	Ptas.	Cénts.
	Total.				

ENERO (1.er mes), 31 días.

2.ª Semana. Del 8 al 14.

Aumentan los días en la semana. { Por la mañana, 1 m. / Por la tarde, 6 m.

8. Lunes. 8-357. ☽ *creciente.* El día dura 9 horas, 27 minutos.
San Luciano, mr., y Stos. Severino y Máximo, obispos.
1642. Muerte de Galileo, inventor del péndulo y del telescopio.

....

....

....

9. Martes. 9-356. ☽ *creciente.* El día dura 9 horas, 28 minutos.
San Julián, mártir, y Santa Basilisa, vg.
1879. Muerte del general Espartero, duque de la Victoria.

....

....

....

10. Miércoles. 10-355. ☺ *llena.* El día dura 9 horas, 29 minutos.
San Gonzalo de Amarante, conf., y S. Nicanor, diác.
1896. Choque de trenes en Casetas, resultando varios muertos y heridos.

....

....

....

11. Jueves. 11-354. ☺ *llena.* El día dura 9 horas, 30 minutos.
San Higinio, papa, y S. Teodoro.
1812. Batalla de Sangüesa, en que son derrotados los franceses.

....

....

....

12. Viernes. 12-353. ☺ *llena.* El día dura 9 horas, 32 minutos.
San Benito, abad, y S. Arcadio.
1895. Estreno en el teatro de la Zarzuela de *Mujer y Reina*, de Pina y Chapí.

....

....

....

13. Sabado. 13-352. ☺ *llena.* El día dura 9 horas, 33 minutos.
San Gumersindo, mártir, y S. Leoncio, obispo.
18?2. Muerte de G. Mauser, inventor del fusil que lleva su nombre.

....

....

....

14. Domingo. 14-351. ☺ *llena.* El día dura 9 horas, 34 minutos.
El Dulce Nombre de Jesús y San Hilario, ob.
1526. Tratado de Madrid entre Carlos V y Francisco I, que renuncia sus derechos sobre Nápoles.

....

....

....

2.ª Semana.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Ptas.	Cénts.	Ptas.	Cénts.
	Total.				

ENERO (1.er mes), 31 días.

3.ª Semana. Del 15 al 21.

Aunentan los dias en la semana. { Por la mañana, 3 m. / Por la tarde, 7 m.

15. Lunes. 15-350. ☉ *llena*. El dia dura 9 horas, 36 minutos.
S. Pablo, primer ermitaño, y S. Mauro, abad.
1895. Dimisión de Mr. Perier, presidente de la República francesa.

16. Martes. 16-349. ☉ *llena*. El día dura 9 horas, 37 minutos.
San Marcelo, papa, y S. Fulgencio, obispo.
1556. Carlos V abdica el trono en favor de su hijo Felipe II.

17. Miércoles. 17-348. ☾ *menguante*. El día dura 9 horas, 39 minutos.
San Antonio, abad, y S. Eleusipo.
1884. Caida del Minislerio liberal presidido por Posada Herrera.

18. Jueves. 18-347. ☾ *menguante*. El día dura 9 horas, 41 minutos.
La Cátedra de S. Pedro en Roma y S. Leonardo.
1896. El general Martínez Campos entrega el mando de Cuba al general Marín.

19. Viernes. 19-346. ☾ *menguante*. El día dura 9 horas, 43 minutos.
San Canuto, rey y mr.; S. Mario y su esposa Marta, mrs.
1895. Robo en la Sucursal del Banco de España, en Sevilla.

20. Sabado. 20-345. ☾ *menguante*. El día dura 9 horas, 44 minutos.
San Fabián, papa, y San Sebastián, mr.
1709. Muerte del P. La Chaise, confesor de Luis XIV.

21. Domingo. 21-344. ☾ *menguante*. El día dura 9 horas, 46 minutos.
Santa Inés, virgen, y S. Fructuoso y comps. mrs.
1866. Transmisión del primer cablegama entre Francia y Córcega.

3.a Semana.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Ptas.	Cénts.	Ptas.	Cénts.
	Total.				

ENERO (1.er mes), 31 dias.

4.ª Semana. Del 22 al 28.

Aumentan los días en la semana. { Por la mañana, 4 m. / Por la tarde, 7 m.

22. Lunes. 22-343. ☾ *menguante.* El día dura 9 horas, 47 minutos.
San Vicente, diácono, y Stos. Anastasio y Gaudencia.
1799. Muerte del geólogo Saussure, que hizo la primera ascensión al Mont-Blanc.

23. Martes. 23-342. ☾ *menguante.* El día dura 9 horas, 49 minutos.
San Ildefonso, arz. de Toledo, y S. Clemente, obispo.
1878. Matrimonio de Alfonso XII con doña María de las Mercedes.

24. Miercoles. 24-341. ● *nueva.* El día dura 9 horas, 51 minutos.
Nuestra Señora de la Paz, y S. Timoteo, ob. y mr.
1885. Explosiones anarquistas en Londres.

25. Jueves. 25-340. ● *nueva.* El día dura 9 horas, 52 minutos.
La Conversión de San Pablo, apóstol.
1895. Naufragio en el lago Michigan del vapor correo *Chicora*, ocasionando 21 víctimas.

26. Viernes. 26-339. ● *nueva.* El día dura 9 horas, 54 minutos.
San Policarpo, ob. y mr., y Sta. Paula, viuda romana.
1823. Muere en Berkeley el doctor Jenner, inventor de la vacuna contra la viruela.

27. Sabado. 27-338. ● *nueva.* El día dura 9 horas, 56 minutos.
San Juan Crisóstomo, ob. y conf., y S. Emérito, ab.
1822. Declaración de la independencia de Grecia.

28. Domingo. 28-337. ● *nueva.* El día dura 9 horas, 58 minutos.
San Julián, obispo, y S. Cirilo Alejandrino.
1896. Naufragio de la balandra *Haukins*, que conducía á Calixto García.

4.ª Semana.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Ptas.	Cénts.	Ptas.	Cénts.
	Total.				

ENERO (1.er mes), 31 dias.

5.ª Semana. Del 29 al 31.

Aumentan los dias en la semana. { Por la mañana, 2 m. / Por la tarde, 3 m.

29. Lunes. 29-336. ● *nueva.* El día dura 10 horas.
San Francisco de Sales, obispo, y S. Aquilino.
1859. Muere en Portland el astrónomo Bond, que descubrió el 8.º satélite de Saturno.

....

....

....

30. Martes. 30-335. ● *nueva* El día dura 10 horas, 5 minutos.
Santa Martina, virgen y mártir, y San Matías, ob.
1895. Naufragio del *Elba*, en el que murieron 400 personas.

....

....

....

31. Miércoles. 31-334. ● *nueva.* El día dura 10 horas, 5 minutos.
San Pedro Nolasco, fundador, y San Ciro, mr.
1895. Estreno en el teatro de la Comedia de *La Fierecilla domada*, de Matoses.

....

....

CUATRO COMIDAS DE FAMILIA AL MES

1.ª COMIDA

Sopa de cebollas.
Conchas de ave.
Solomillo de vaca á la jardinera.
Guisantes á la maître d'hôtel.
Tarta de manzanas.
Postres.

2.ª COMIDA

Sopa de puré de calabaza.
Magras de jamón á la sevillana.
Pollo asado con ensalada.
Macarroni.
Bizcocho de Saboya.
Postres.

3.ª COMIDA

Sopa de tapioca.
Langostinos con salsa mayonesa.
Pavipollo asado con berros.
Cardo guisado.
Pastel de arroz.
Postres.

4.ª COMIDA

Sopa de cangrejos.
Besugo asado.
Coliflor á la italiana.
Pierna de carnero asada.
Crema de vainilla.
Postres.

RECETAS UTILES

Manera de preparar el Punch.

El *Punch* es una mezcla de *coñac*, kirsch, té y azúcar. La manera clásica de prepararlo consiste en quemar en un pucherito ó un vaso de metal el coñac y el azúcar. Cuando la llama pierde su tono azulado, particular de todo alcohol que arde, se deja apagar (basta para ello no agitar más el líquido), y se añade una tercera parte de té un poco fuerte muy caliente y dos cucharadas de kirsch. Es indispensable que el coñac sea de buena marca; el de **Pedro Domecq**, de Jerez de la Frontera, se recomienda por su pureza y buen paladar.

5.ª Semana.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Ptas.	Cénts.	Ptas.	Cénts.
	Total. . . .				

LA COCINA EN CASA

Hemos colocado por orden alfabético recetas de cocina que han sido extractadas de la **Agenda Culinaria** de 1905. La edición para 1906, un tomo encartonado, 2 pesetas en Madrid y provincias, y 0,25 más si se quiere recibir certificado.

Agujas de bacalao fritas.—De la parte del medio, ó sea de la más gruesa de una bacalada de buena clase, se cortan tiras de centímetro y medio de ancho por cuatro ó cinco de largo; estas tiras se desalan y lavan esmeradamente, quitándolas las espinas, pero no la piel. Luego de hecho todo eso, se ponen á marinar en abundante aceite, vinagre al estragón, cebolla, perejil, nuez moscada y pimienta molida.

Cuando vayan á servirse las agujas se secarán con un paño las tiras de bacalao, y luego de pasarlas por harina, huevo batido y ralladura de pan, en este orden, se fríen en abundante aceite.

Se presentan guarnecidas con perejil frito.

Alcachofas nevadas.—Partir cada una de ellas en cuatro pedazos, y después de quitarles la pelusa freirlas en un poco de aceite, espolvoreándolas con sal. Deben cocer entre dos fuegos suaves. Cuando estén cocidas y hayan tomado buen color trasladarlas á la fuente, ordenándolas con la cabeza hacia arriba y agregándolas aceite de su cocción.

Alondras con naranja.—Se doran en manteca de vaca las alondras y se retiran. Se deja la cacerola á fuego vivo, y en la grasa sobrante se sofríe de una á dos cucharadas de harina de flor, agregando después tres ó cuatro jícaras de agua, un ramo de hierbas finas, sal, pimienta, la cáscara de una naranja si es grande y de dos si es pequeña y las alondras.

Después de dos horas de cocción á fuego lento se retira.

Al poner las alondras en la fuente para servirlas se quita el ramo y la cáscara de naranja, adornando el plato con rodajas de dicha fruta.

Almejas á las finas hierbas.—A unas cuantas almejas regulares y de igual tamaño se las suelta la carne, dejándola en una de las mitades de la concha.

Colocadas en una tartera con la carne para arriba, se rocían con aceite y se cubren con un picadillo de chalotas, perejil, cebollas y setas; después de haber cubierto las hierbas con una capa de pan rallado, se riegan con aceite.

Con ocho ó diez minutos de cocción en horno á fuego regular hay bastante para que esté listo el plato.

Anguila á la tártara.—Después de despellejarla, partirla en pedazos y ponerlos durante un par de horas en un adobo de sal.

Escurrirlos y cocerlos en un medio caldo de vino. Dejarlos enfriar.

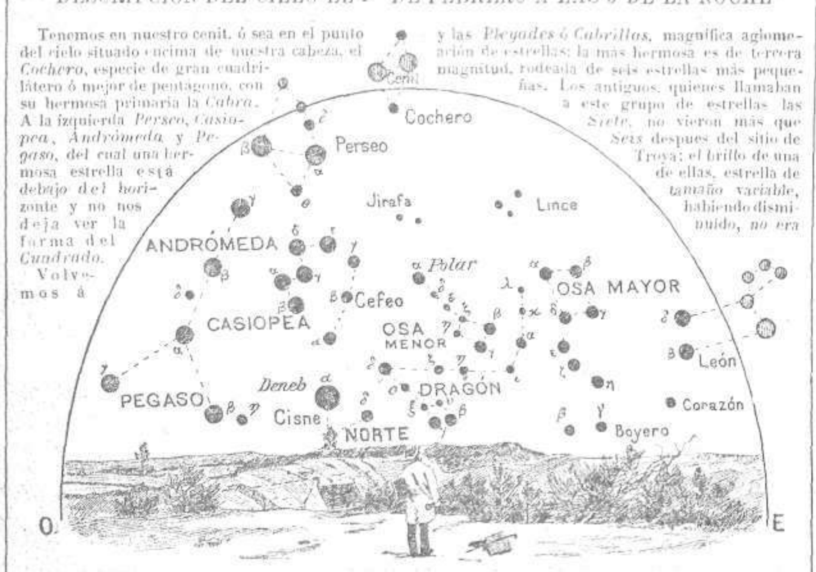
Sazonarlos con sal, pimienta y aceite.

Pasarlos por pan rallado y después por huevos batidos, cubriéndolos finalmente de pan rallado para ponerlos á la parrilla sobre lumbre muy suave, bastando para su buena cocción unos quince ó diez y ocho minutos.

Servirlos con una salsa tártara.

(Sigue pág. 38.)

DESCRIPCIÓN DEL CIELO EL 1.º DE FEBRERO A LAS 9 DE LA NOCHE



Tenemos en nuestro cenit, ó sea en el punto del cielo situado encima de nuestra cabeza, el *Cochero*, especie de gran cuadrilátero ó mejor de pentágono, con su hermosa primaria la *Cabra*. A la izquierda *Perseo*, *Casiopea*, *Andrómeda* y *Pegaso*, del cual una hermosa estrella está debajo del horizonte y no nos deja ver la forma del *Cuadrado*. Volvemos á encontrar la *Osa Menor* con la *Polar*, el *Dragón* y el *Cisne*, en parte puesto; á la derecha la *Osa Mayor* y una parte del *León*, cuyo resto veremos al S.

Mirando hacia el S. tenemos enfrente los *Gemelos*, *Orión*, el *Can Mayor*, el *Can Menor*, *Eridano*, y un poco á la derecha el *Toro* (el *Buey apis* de los egipcios, animal bajo la forma del cual se transformó *Júpiter* para robar á *Europa*), en cuya constelación se nota la hermosa estrella rojiza de primera magnitud *Aldebarán* y las *Pleyades ó Cabrillas*, magnífica aglomeración de estrellas; la más hermosa es de tercera magnitud, rodeada de seis estrellas más pequeñas. Los antiguos, quienes llamaban á este grupo de estrellas las *Siete*, no vieron más que *Seis* despues del sitio de Troya; *el brillo de una de ellas, estrella de tamaño variable, habiendo disminuido, no era* ya posible verla á la simple vista. (Los telescopios no se habían inventado todavía.) Supusieron que, espantada por los horrores del sitio de Troya, la estrella se había refugiado en el cielo para ocultarse á los ojos de los crueles humanos. Cerca del horizonte se encuentra el *Carnero* (la conquista del *Toisón de Oro* fué causa de la expedición de los argonautas), figurado por sus dos cuernos (α y β), y en fin, los *Peces* y la *Ballena*, cuya estrella *Mira* varía, de la segunda á la octava magnitud, en 331 días, 8 horas.

Véase el artículo «Manera de leer nuestros mapas celestes».

Figs. 3 y 4.



FECHAS	SANTORAL	EDAD DE LA LUNA	SOL Sale. h. m	SOL Pón h. m	LUNA Sale. h. m.	LUNA Pónese. h. m.	PLEAMAR Hora de Cádiz Mañana.	PLEAMAR Hora de Cádiz Tarde	OBSERVACIONES PERSONALES Estado del cielo.	TERMÓMETRO Máx.	TERMÓMETRO Mín.	BARÓMETRO
1 J.	S. Ignacio.	8 ☽	7 10	5 18	11m 24	12m 7	6^{h}33	7^{h} »				
2 V.	*La Purificación de N.ª S.ª*	9	7 9	5 19	11 56	1 4	7 28	7 53				
3 S.	S. Blas, obispo.	10	7 8	5 20	12t. 31	2 »	8 39	9 10				
4 D.	S. Andrés Cors.º	11	7 7	5 2[illegible]	1 10	2 57	9 43	10 16				
5 L.	Sta. Agueda.	12	7 5	5 23	1 55	3 51	10 48	11 21				
6 M.	Sta. Dorotea.	13	7 4	5 24	2 46	4 44	11 6	» »				
7 M.	S. Romualdo.	14	7 3	5 25	3 43	5 34	» »	» 33				
8 J.	S. Juan de Mata.	15	7 2	5 26	4 45	6 20	» 58	1 28				
9 V.	Sta. Apolonia.	16 ○	7 1	5 27	5n. 50	7 3	1 38	1 5[illegible]				
10 S.	Sta. Escolástica.	17	7 »	5 28	6 58	7 42	2 14	2 33				
11 D.	S. Saturnino.	18	6 59	5 29	8 7	8 15	2 53	3 11				
12 L.	Sta. Eulalia.	19	6 57	5 30	9 16	8 55	3 28	3 46				
13 M.	S. Benigno.	20	6 56	5 31	10 26	9 27	4 4	4 25				
14 M.	S. Valentín.	21	6 55	5 32	11 35	10 [illegible]	4 45	5 11				
15 J.	S. Faustino.	22	6 54	5 33	» »	10 40	5 38	6 7				
16 V.	S. Julián, mártir.	23 ☾	6 53	5 35	12m 45	11 20	6 35	7 20				
17 S.	S. Julián de Capadocia.	24	6 52	5 37	1 53	12t. 4	8 5	8 50				
18 D.	S. Simeón.	25	6 51	5 38	2 57	12 55	9 35	10 17				
19 L.	S. Gabino.	26	6 49	5 39	3 56	1 50	10 59	11 27				
20 M.	S. León, obispo.	27	6 48	5 41	4 50	2 50	11 54	» »				
21 M.	S. Félix, obispo.	28	6 47	5 43	5 38	3 5[illegible]	» »	» 46				
22 J.	S. Pascasio.	29	6 45	5 44	6 19	4 57	1 5	1 25				
23 V.	Sta. Marta.	0 ●	6 44	5 46	6 54	5n. 5	1 41	1 57				
24 S.	S. Matías.	1	6 42	5 47	7 27	7 »	2 12	2 28				
25 D.	S. Cesáreo.	2	6 40	5 48	7 58	8 »	2 45	3 3				
26 L.	S. Alejandro.	3	6 38	5 49	8 26	8 58	3 19	3 36				
27 M.	S. Baldomero.	4	6 36	5 50	8 55	9 56	3 53	4 10				
28 M.	*de Ceniza.*	5	6 35	5 51	9 24	10 55	4 28	4 47				

LLUVIA

AÑOS	M/M	DÍAS	AÑOS	M/M	DÍA
1893	33,5	10	1898	0,4	1
1894	17,1	3	1899	47,9	13
1895	141,9	22	1900	64,9	14
1896	27,1	6	1901	28,0	9
1897	8,0	3	1902	136,9	22

TEMPERATURA

AÑOS	MÁX.	MÍN.	AÑOS	MÁX.	MÍN.
1893	18°2	— 2°2	1898	19°2	— 4°1
1894	19 9	— 3 3	1899	20 0	— 0 [illegible]
1895	15 7	—10 0	1900	20 2	— 2 6
1896	18 2	— 4 2	1901	13 6	— 9 0
1897	19 8	— 0 1	1902	15 4	— 9 2

Las mareas.—Damos adjunto las horas á que se verifican las mareas en Cádiz. Para saber la hora de la pleamar en otra playa, véase *Hora de la pleamar en una playa cualquiera* (pág. 17).

LOS EVANGELIOS DE TODOS LOS DOMINGOS DEL MES

El 4 (5.º domingo después de Epifanía): *Parábola del sembrador* (S. Mateo, cap. XIII, v. 24).

El 11 (Septuagésima): *Los jornaleros á la viña* (S. Mateo, cap. XX, v. 1-16).

El 18 (Sexagésima): *«La semilla del sembrador es la palabra de Dios»* (S. Lucas, cap. VIII, v. 4-15).

El 25 (Quincuagésima): *Jesús cura á un ciego* (S. Lucas, cap. XVIII, v. 31-43).

Memento del mes de Febrero.

Desde este mes, y con el descuento fijado oportunamente, abona el Banco de España los cupones de la Deuda interior y Amortizable al 4 por 100 vencederos en 1.º de abril.—Día 1.º San Cecilio, patrón de Granada. Feria y mercado en Barbastro, Híjar y Almagro.—3. Ferias en Tafalla y Huesca. Porrat á San Blas en Valencia. —8. Feria en Mérida.—11. Feria en Berlanga. Los Centros republicanos celebran veladas y reuniones en recuerdo de la proclamación de la República en 1873. Sorteo de reclutas.—12. Días y cumpleaños de la infanta doña Eulalia. Feria en Sariñena.—13. Mercado en Lérida. Lectura y cierre definitivo de las listas de reclutamiento.—24. Ciérranse las velaciones.—25 *Domingo de Carnaval.*—28. *Miércoles de Ceniza.*

En este mes celebran bailes de máscaras la *Asociación de la Prensa*, el *Círculo de Bellas Artes* y la *Asociación de Escritores y Artistas*, y de sociedad y de niños en el *Fomento de las Artes.*—*Ayuno* con abstinencia de carne el 28.

Guía del capitalista.

Este mes celebran sus juntas generales las sociedades y empresas siguientes: Ferrocarril minero de Castro á Alén; Banco de Barcelona; Crédito Navarro (Pamplona); Compañía Madrileña de Urbanización (Madrid); Tranvía de la Guindalera y la Prosperidad; Banco de Bilbao; Banco de Crédito (Tarragona); Banco Hispano-Francés (Madrid); Banco de Préstamos y Descuentos (Barcelona); Banco de Comercio (Bilbao); Tranvía de Barcelona, Ensanche y Gracia; Compañía general de Tranvías (Barcelona); Compañía Arrendataria de Tabacos (Madrid).



CONSEJOS PARA EL MES DE FEBRERO

PRECEPTOS HIGIÉNICOS

Las enfermedades más comunes en este mes son: catarros pulmonares, calenturas gástricas, que á veces suelen tomar un carácter maligno, irritaciones de los intestinos y cólicos, sin dejar de presentarse algunos dolores de costado y erisipelas.

Las precauciones que se recomiendan en el mes anterior son también necesarias en éste, en el que se acentúa la primavera y empiezan á notarse los cambios de temperatura propios de ella.

Las personas que padecen de tos se librarán de éstos cuanto puedan, y hallarán en el abrigo y en el uso de la leche (sobre todo la de burra, tomada caliente en la cama) los medios más oportunos para mejorar su estado.

LA VIDA EN EL CAMPO

Terminar los trabajos de las tierras de labor, rastrillar y rular *para la siembra. Cuando estén* secas, sembrar centeno y trigo de primavera, avena, cebada, tabaro, adormideras y guisantes. Estercolar los cereales de otoño. Colocar las raíces (*porte graines*). Plantar los pepinillos. Remover los granos. Terminar los trabajos de entretenimiento de las praderas. Airear y remover con rastras. Extender humus, abonos, estiércoles, superfosfatos, escorias y cenizas. Enyesar las praderas artificiales. Comenzar los riegos é irrigaciones.

La viña.—La poda termina en el Mediodía y comienza ó continúa en el Centro. Continuar el escaldado y el estuco de invierno. Tratar con sulfuro las viñas filoxeradas. Ahijar las viñas para reemplazar las que faltan. Terminar la sumersión. Escoger los patrones y estacas destinados al injerto; ponerlas en estratificación en agua ó en arena. Comenzar los injertos sobre arena. En el *Mediodía comenzar las plantaciones.*

El corral.—Las pollas y pavipollas empiezan á poner. Poner en incubación los huevos de gallina y de ánade. Continúa el cebo de capones y pollas. Tener los polluelos en piezas claras y aireadas: no sacarlos: cuidados constantes.

La colmena.—*Cuando el tiempo es bueno,* limpiar los tableros. Preservar la colmena de la nieve ó de la lluvia. Poner al alcance de las abejas agua salada; evitar los alimentos líquidos. Dejar los huevecillos desarrollarse naturalmente. Si la nieve tarda mucho en derretirse, extender ceniza ó paja delante de las colmenas.

Si tiene lugar una salida general bajo la influencia de una temperatura de 8º sobre cero, excitar á salir también á las colonias que no den señales de vida.

Las legumbres.—Fin de las labores. Plan-

'ar ajo, escaloña y patatas (abrigarlas durante las heladas). Plantar sobre cama coliflores, lechugas, melones. Sembrar perifollo, espinacas, habas, cebolletas, perejil, guisantes tempranos. Sembrar sobre cama en el semillero de enero berenjena, apio, coliflor, alubias verdes tempranas, lechuga y nabo. Binar y estercolar los espárragos; descubrir las alcachofas si el tiempo es húmedo. Se recolectan los mismos productos que en enero, más col de San Dionisio, lechuga, *Passior* y *Witloof*.

Las frutas.—Continuar los trabajos de enero. Podar los cerezos, frambuesos, groselleros, perales, manzanos y ciruelos. Acabar de limpiar y encalar los árboles. Cortar y arquear las ramas destinadas á injertos y acodos. Poner los colgadizos. Armar las espalderas. Terminar las plantaciones.

Las flores.—Acabar las labores. Colocar las plantas bienales y vivaces. Colocar en invernadero y sobre cama los pies madres de heliotropo, lontana, petunia y verbena para la colocación de estacas. Sacar las estacas del mes anterior. Preparar las camas para las primeras siembras. Sembrar al aire libre azulinas, ababol, thlaspis. Sembrar en cama amaranto, lobelia, hierba doncella, solanum.

La bodega.—Si la temperatura se ha elevado, empezar los trasiegos. Los toneles deben colocarse sobre pies de madera ó hierro, á fin de poder embotellar fácilmente y que no tomen la humedad del suelo; **no deben tocar las paredes.**

PREDICCIONES ASTROLÓGICAS

Del 1 al 18, este mes está bajo la influencia de ACUARIO, *y del 19 al 28 bajo la de* PISCIS. *El* ACUARIO *es también un signo de espíritu superior, pero hace á los hombres movibles, caprichosos, cambiantes, inestables. Los que nacen en este signo son á menudo causa de sus enfados por actos violentos ó imprudentes, como también por cambios bruscos de residencia.* (Tocante á PISCIS, véase Marzo.)

Las personas nacidas en Febrero el

1 Serán inclinadas á la revuelta.
2 Amantes de lo uniforme.
3 Regaños domésticos.
4 Mudarán de sitio continuamente.
5 Se enriquecerán por un matrimonio.
6 Espíritu elevado; celebridad.
7 No querrán mas que la soledad.
8 Se reharán de un revés de fortuna.
9 Temperantes y sobrios.
10 Mal vecino. Pereza y caprichos.
11 Espíritu quisquilloso.
12 Peligro de pérdida de bienes.
13 Inercia en las pruebas de la vida.
14 Violencia de carácter.
15 Tendencias al suicidio.
16 Suerte en los trabajos agrícolas.
17 Amenazados de malas influencias.
18 Espíritu gracioso, suerte en las armas.
19 Espíritu superior, fortuna y honor.
20 Probabilidades de ser felices en el hogar.
21 Inercia que ocasionará pérdidas de dinero.
22 Aptitudes administrativas, alta situación.
23 Buenas probabilidades de vida, buena suerte.
24 Espíritu ligero.
25 Especialmente desgraciados.
26 Rico matrimonio con persona extranjera.
27 Peligro en viajes por agua.
28 Amenazas de ruina.

CALENDARIO GASTRONÓMICO

Carnes: Cerdo, carnero, buey y vaca.—*Aves*: Pollo, gallina de Guinea, pato ó pavo.—*Caza*: Becada, ortega, gallo salvaje, avefría, pato salvaje, cerceta, becacina.—*Pescados*: Rodaballo, lenguado, caballa, dorada, pescadilla, salmonete, salmón, mena, gubio y trucha.—*Crustáceos*: Langosta, camarones y cangrejos.—*Legumbres*: Alubias verdes de España, guisantes de Africa, patatas nuevas de Africa, alcachofas, rábanos, espinacas, orchilla, hierbas, endivias y setas.—*Ensaladas*: De canónigos, escarola rizada, amargón verde y blanco, barba de capuchino y lechuga.—*Frutas*: Peras, manzanas, plátano, naranjas y uvas.—*Quesos*: Brie, Camembert, Coulom, Reinosa, Gruyère, Roquefort, Chéster y Holanda.

CUATRO COMIDAS DE FAMILIA AL MES

-o 1.ª COMIDA o-

Sopa de almejas.
Carpa á la Chambord.
Pollo en pepitoria.
Coliflor con queso.
Tortilla al ron.
Postres.

-o 2.ª COMIDA o-

Sopa juliana.
Costillas de vaca braseadas.
Pichones á la cartuja.
Espinacas con manteca.
Compota de pera.
Postres.

-o 3.ª COMIDA o-

Sopa de arroz.
Rodaballo al caldo corto.
Ensalada de legumbres.
Pollo en fricasé.
Crema de chocolate.
Postres.

-o 4.ª COMIDA o-

Sopa flamenca.
Pastelillos rellenos.
Ternera asada á la Kougloff.
Cardos con tuétano.
Arroz con leche.
Postres.

LA COCINA EN CASA

(Continuación).

Estas recetas han sido extractadas de la *Agenda Culinaria* de 1905. La edición para 1906, un tomo encartonado, 2 pesetas en Madrid y provincias, y 0,25 más si se quiere recibir certificado.

Apio á la crema.—Divídanse en pedacitos dos ó tres raíces de apio. Echense durante algunos minutos en agua salada.

Escúrranse y échense en una cacerola con manteca; sazónense; luego se humedecen con un poco de caldo y se reduce lentamente el líquido. Se vuelve á humedecer y reducir hasta que el apio esté bien cocido; luego se rocían con algunas cucharadas de salsa á la crema; ténganse cinco minutos hirviendo y sírvanse.

Arenques á la marinesca.—Vaciar y lavar los arenques, ponerlos muy cerca los unos de los otros en una cacerola baja y mojarlos con vino blanco y muy poco de agua; añadir mantequilla deshecha con un poco de harina, perejil, cebolleta, champiñones y un ajo, picado todo junto. Echar sal y pimienta y ponerlo todo junto en una cazuela á fuego muy vivo. Menear muy á menudo para que los arenques no se agarren á la cazuela, ponerlos en una fuente y echar la salsa encima.

Arroz en paella.—Se prepara una sartén; se echa aceite ó manteca y se fríen pimientos, que se sacarán para limpiarlos; se pone á freir un pollo ó pato, lomo de cerdo y salchichas, todo hecho pedazos, y cuando estén dorados se ponen dos ó tres dientes de ajo cortados, tomate, perejil, pimiento, sal, azafrán, pimienta y clavo; después de bien revuelto y frito se echan alcachofas, guisantes ó judías verdes desgranadas ó en pedazos; se le da dos vueltas, se aumenta caldo ó agua caliente y se deja hervir hasta que todo esté cocido. Entonces se aumenta caldo, y cuando cuece se echa arroz y se menea con una cuchara hasta que se tenga derecha en el centro; se hace hervir,

FEBRERO (2.° mes), 28 días.

5.ª Semana. Del 1 al 4.

Aumentan los días en la semana. { Por la mañana, 3 m. / Por la tarde, 3 m.

1. Jueves.

32-333. ☽ *creciente.* El día dura 10 horas, 7 minutos.
Santos Ignacio y Cecilio, obs. y mrs., y Sta. Brígida, vg.
1895 Muere en Sevilla el célebre torero Antonio Sánchez, *el Tato.*

2. Viernes.

33-332. ☽ *creciente.* El día dura 10 horas, 9 minutos.
La Purificación de Nuestra Señora y S. Lorenzo, ob.
1594. Muere en Roma el compositor Palestrina.

3. Sábado.

34-331. ☽ *creciente.* El día dura 10 horas, 11 minutos.
San Blas, obispo, y el beato Nicolás de Longobardo.
1802. Muere el célebre Conde de Campomanes.

4. Domingo.

35-330. ☽ *creciente.* El día dura 10 horas, 13 minutos.
San Andrés Corsino, ob., y S. José de Leonisa, conf.
1896. El general Luque es herido en Paso Real.

aumentándole los pimientos. A medio cocer se disminuye el fuego y deja cocer poco á poco; cuando está á punto se saca, y después de reposar se sirve.

Atún á la parrilla.—Cortar una tajada de atún fresco de 3 á 4 centímetros de grueso.

Salarla.

Rociarla con aceite y ponerla en la parrilla á fuego moderado, dándole vueltas para que tome calor por igual, rociándola á menudo con aceite.

Cuando esté cocida, suprimir la piel.

Colocarla en una fuente caliente, rociarla con un poco de aceite y servirla acompañada de una mayonesa caliente ó de una salsa picante fría.

Bacalao á la japonesa.—Cocido y desalado en trozos, se le quitan las espinas.

Se fríen en aceite unas rebanadas de pan y se deslíen en manteca derretida. Bañado con esto el bacalao, se pone á la lumbre con leche y un poquito de sal hasta que hierva lo suficiente.

Barbo con vino.—Escamarlo, vaciarlo y limpiarlo cuidadosamente.

Cubrirlo de sal y dejarlo media hora en maceración.

Enjugarlo luego y colocarlo en la besuguera, mojándolo con un medio caldo de vino blanco casi en r ado.

Poner la besuguera á la lumbre, y en cuanto hierva apartarla á un ángulo, donde permanecerá unos quince minutos, para luego retirarla definitivamente de la lumbre.

Con el caldillo de cocción prepárese una salsa ligera, terminándola con una pulgarada de perejil ó unas cucharadas de alcaparras.

Colóquese el pescado en una fuente y sírvase acompañado de la salsa.

Besugo al minuto.—Póngase entero en una besuguera y se le echa agua hirviendo; cuando esté cocido el besugo se quita el agua, haciendo que sólo quede la precisa para que no se queme; luego, en un poco del agua en que ha cocido el besugo, se le echará aceite frito con ajos y un chorrito de zumo de limón; se deja cocer, se pone el besugo en la fuente, se echa encima la salsa y se sirve.

(Sigue pág. 46.)

FEBRERO (2.° mes), 28 días.

5.ª Semana.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Ptas.	Cénts.	Ptas.	Cénts.
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
	Total.	......	......	......	......

FEBRERO (2.° mes), 28 dias.

6.ª Semana. Del 5 al 11.

Aumentan los dias en la semana. { Por la mañana, 6 m. / Por la tarde, 7 m.

5. Lunes. 36-329. ☽ *creciente.* El dia dura 10 horas, 16 minutos.
Santas Agueda y Calamanda y S. Felipe de Jesús.
1877. Inauguración de las obras de la Cárcel celular de Madrid.

6. Martes. 37-328. ☽ *creciente.* El dia dura 10 horas, 18 minutos.
Santa Dorotea, virgen, y Stos. Saturnino y Teófilo, mrs.
1862. Muere en Madrid D. Francisco Martínez de la Rosa.

7. Miércoles. 38-327. ☽ *creciente.* El dia dura 10 horas, 20 minutos.
San Romualdo, abad; S. Ricardo y Sta. Juliana.
1878. Muerte del Papa Pio IX.

8. Jueves. 39-326. ☽ *creciente.* El dia dura 10 horas, 22 minutos.
San Juan de Mata, fundador, y Stos. Paulo y Lucio.
1725. Muerte de Pedro el Grande, fundador de San Petersburgo.

9. Viernes. 40-325. ☺ *llena.* El dia dura 10 horas, 25 minutos.
Santa Apolonia, virgen, y San Sabino, obispo y conf.
1895. Estreno en el teatro Español de *Mancha que limpia*, de D. José Echegaray.

10. Sábado. 41-324. ☺ *llena.* El dia dura 10 horas, 27 minutos.
Santa Escolástica, virgen, y Santa Sotera, vg. y mr.
1895. Muere en París D. Mariano Urrabieta.

11. Domingo. 42-323. ☺ *llena.* El dia dura 10 horas, 29 minutos.
San Saturnino, presb., y Stos. Desiderio y Lázaro.
1873. Amadeo I abdica la Corona de España.

6.ª Semana.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Ptas.	Cénts.	Ptas.	Cénts.
	Total...........				

FEBRERO (2.° mes), 28 días.

7.ª Semana. Del 12 al 18.

Aumentan los días en la semana. { Por la mañana, 8 m. / Por la tarde, 7 m.

12. Lunes. 43-322. ☾ *llena*. El día dura 10 horas, 31 minutos.
Santa Eulalia, virgen y mr., y San Modesto, diácono.
1895. Muere en Niza el eminente doctor Dujardin-Beaumetz.

13. Martes. 44-321. ☾ *llena*. El día dura 10 horas, 34 minutos.
San Benigno, mr., y Sta. Catalina de Rizzis, vg.
1820. Asesinato del Duque de Berry, en París.

14. Miércoles. 45-320. ☾ *llena*. El día dura 10 horas, 36 minutos.
San Valentín, presbítero, y S. Dionisio, mr.
1837. Publicación de la notable elegía de Zorrilla (de 18 años) con motivo de la muerte de Larra.

15. Jueves. 46-319. ☾ *llena*. El día dura 10 horas, 39 minutos.
Stos. Faustino y Jovita, hermanos mrs., y S. Cratón.
1898. Voladura del *Maine*, en la bahía de la Habana.

16. Viernes. 47-318. ☾ *menguante*. El día dura 10 horas, 41 minutos.
San Julián, mr.; Sta. Juliana y S. Onésimo, mrs.
1624. Muere el célebre historiador español Juan de Mariana.

17. Sábado. 48-317. ☾ *menguante*. El día dura 10 horas, 43 minutos.
San Julián de Capadocia, mr., y Santa Constanza, mr.
1859. Se inaugura en Madrid la Caja de Ahorros.

18. Domingo. 49-316. ☾ *menguante*. El día dura 10 horas, 46 minutos.
San Simeón, ob. y mr., y S. Eladio, arzobispo.
1861. Víctor Manuel es elegido rey de Italia.

7.ª Semana.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Ptas.	Cénts.	Ptas.	Cénts.
	Total.				

FEBRERO (2.° mes), 28 días.

8.ª Semana. Del 19 al 25.

Aumentan los días en la semana. { Por la mañana, 9 m. / Por la tarde, 7 m.

19. Lunes. 50-315. ☾ *menguante.* El día dura 10 horas, 50 minutos.
San Gabino, mr., y San Alvaro de Córdoba, confesor.
1896. Muere en Madrid el vicealmirante Montojo.

20. Martes. 51-314. ☾ *menguante.* El día dura 10 horas, 52 minutos.
Santos León, Eleuterio y Nemesio, obispos.
1878. El cardenal Pecci, que toma el nombre de Leon XIII, es elegido Papa.

21. Miércoles. 52-313. ☾ *menguante.* El día dura 10 horas, 55 minutos.
Santos Félix y Maximiano, obispos y confesores.
1895. El Consejo de Sanidad dictamina sobre el suero antidiftérico.

22. Jueves. 53-312. ☾ *menguante.* El día dura 10 horas, 59 minutos.
San Pascasio, obispo, y Santa Margarita.
1812. Muere en París el físico Malus, que descubrió la polarización de la luz.

23. Viernes. 54-311. ● *nueva.* El día dura 11 horas, 1 minuto.
Santa Marta, virgen, y Santa Margarita de Cortona.
1887. Espantoso temblor de tierra en Niza.

24. Sábado. 55-310. ● *nueva.* El día dura 11 horas, 4 minutos.
San Matías, ap.; S. Modesto, ob., y S. Sergio, mr.
1468. Muerte de Guttenberg, el inventor de la Imprenta.

25. Domingo. 56-309. ● *nueva.* El día dura 11 horas, 6 minutos.
San Cesáreo, conf.; Santos Donato y Justo.
1847. Creación de la Real Academia de Ciencias exactas, físicas y naturales.

8.ª Semana.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Ptas.	Cénts.	Ptas.	Cénts.
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
	Total.	......	......	......	......

9.ª Semana. Del 26 al 28.

Aumentan los días en la semana. { Por la mañana, 3 m. / Por la tarde, 2 m.

26. Lunes. 57-308. ● *nueva.* El día dura 11 horas, 8 minutos.
San Alejandro y San Porfirio, obispos.
1826. El astrónomo Biela descubre el cometa que lleva su nombre.

27. Martes. 58-307. ● *nueva.* El día dura 11 horas, 11 minutos.
San Baldomero, conf., y Santos Basilio y Procopio.
1861. Apertura para el público, en París, del servicio de telegrafía eléctrica.

28. Miércoles. 59-306 ● *nueva.* El día dura 11 horas, 13 minutos.
De Ceniza. Santos Román y Lupicino, abades y cfs.
1895. Muere en Viareggio el exgeneral carlista Iparraguirre.

LA COCINA EN CASA

(Continuación).

Estas recetas han sido extractadas de la *Agenda Culinaria* de 1905. La edición para 1906, un tomo encuadernado, 2 pesetas en Madrid y provincias, y 0,25 más si se quiere recibir certificado.

Biftecs esparrillados á la Colbert.—Cortar de un buen trozo de solomillo tres ó cuatro biftecs de un dedo y medio de grueso.

Sazonarlos con sal y aceite y ponerlos á buena lumbre en la parrilla durante siete á ocho minutos, dándoles vueltas.

Echar en una cacerola seis cucharadas de gelatina derretida.

Hacerla hervir.

Retirarla, incorporándole poco á poco 100 gramos de manteca, sin dejar de menear la mezcla.

Cuando esté ligada, terminarla con el zumo de un limón y perejil picado.

Colocar los biftecs en la fuente y servirlos coronados con esta salsa.

Bisamelas de pollo.—Se prepara una salsa á la Bechamel como se acostumbra de ordinario, pero muy espesa; se cortan los restos de un pollo asado en trocitos quitando hueso, pellejo y nervio, y se echa encima de cada uno de esos pedacitos una cucharada de dicha salsa; se deja enfriar. A las dos ó tres horas se pasan por huevo y pan rallado los trocitos y se fríen, sirviéndolos calientes y adornados con perejil.

Buñuelos de monja.—Reúnanse en la cacerola 100 gramos de manteca, 200 de azúcar, dos vasos de agua, corteza de limón raspada y harina en proporción.

Hágase hervir hasta formar una pasta, y cuando esté añádanse tres huevos y revuélvase todo perfectamente.

Trasládese después á un plato; extiéndase con el mango de una cuchara de cocina; córtese en pedacitos; échense éstos en el frito no demasiado caliente, escúrranse en una servilleta y sírvanse finalmente espolvoreados con azúcar.

Cabeza de ternera rellena.—Se deshuesa la cabeza de ternera, se escalda y se limpia bien y rellena con jamón, tocino y trufas, si se tienen. Todo cocido y muy picado, se pone á hervir envuelto en un paño con lonchas de tocino, rajas de limón, cebolla y zanahorias, clavo, sal, pimienta y laurel, caldo y agua. Se deja hervir sin cesar durante una hora, quitando la espuma con cuidado. Cuando la cabeza está cocida se deja en el cocimiento hasta el momento de servirla con la salsa que se quiera.

Cajetines de setas.—Saltear las setas en manteca ó aceite, picarlas y mezclarlas con perejil y ajo picado. Rellenar los cajetines y echar encima ralladura de pan untada antes en aceite. Poner los cajetines en el horno diez minutos y servirlos.

Calamares con tomate.—Se limpian los calamares y se les quita la bolsita de tinta. Se

9.ª Semana.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS Ptas	ENTRADAS Cents	SALIDAS Ptas.	SALIDAS Cents.
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
	Total. . . .		......		......

secan bien con un trapo, se rebozan en harina y se fríen en una sartén con una taza de aceite; á medio freir se añaden cebollas y ajos picados.

Cuando los calamares estén bien dorados se añade una salsa de tomate, sal y un poco de azúcar.

Se trasladan á una cazuela y se ponen al horno durante media hora, moviendo de vez en cuando.

Caldo con huevos á la italiana.—En un litro de buen caldo del puchero se deshacen seis yemas de huevo cocidas; se sazona todo con un poco de pimienta blanca y se le hace hervir durante dos ó tres minutos.

Cangrejos á la lorenesa.—Limpiar dos docenas de cangrejos.

Cocerlos en vino.

Escurrirlos sobre un tamiz, reservando el caldo.

Cortar en forma de dados 500 gramos de jamón; cocerlos en una cacerola con manteca y dos cucharadas de harina, meneándolo durante unos minutos.

Desleir con buena leche cocida y el caldo de los cangrejos.

Menear la salsa hasta la ebullición.

Dejarla reducir.

Capón cocido.—Después de haberlo chamuscado, destripado y vueltas las patas, se frota con zumo de limón, se envuelve en lonjas de tocino y se pone en la cazuela con cebollas, zanahorias, tocino menudo, desperdicios de ternera, sal y pimienta, todo ello mojado con caldo, y se deja cocer á fuego lento.

Servirlo con su propia sustancia, á la que se añadirá un poco de sal.

Ciruelas bañadas.—Escójanse ciruelas frescas, pero no del todo maduras, y pónganse en agua hirviendo hasta que se ablanden; luego se sacan y echan en agua fría.

Después de hecho esto, clarifíquese un kilogramo de azúcar; pónganse las ciruelas en bote ó vasija, cubriéndolas con el azúcar clarificada un poco más que tibia; se sacan al otro día; hágase cocer el azúcar cuatro días, una vez cada día, echándola cada uno sobre las ciruelas; la última vez se añadirán á ella dos vasos de agua, que se echarán hirviendo.

Codornices estofadas.—Limpias y vaciadas, se salcochan en un puchero con manteca quemada, ruedas de salchichón y la sal necesaria.

Se agrega, para que se dore, cebolla picada, y estándolo, se añade asimismo clavo, canela, pimienta, perejil, pasas, almendras picadas y vino generoso.

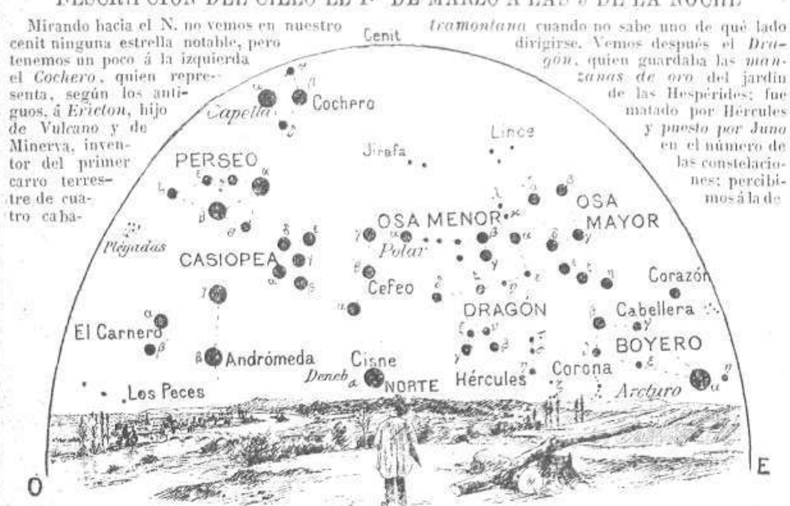
Se tapa el puchero, cubriéndose bien las junturas hasta que estén suficientemente cocidas las codornices.

Servirlas acompañadas de su sustancia, trabada con harina dorada en manteca.

Coliflor rebozada.—Cocida un poco antes con agua y sal, se parte en pellas, que se rebozan con huevo batido y harina; se fríen, y al servirlas se espolvorean con azúcar ó sal, según los gustos.

(Sigue pág. 53.)

DESCRIPCIÓN DEL CIELO EL 1.º DE MARZO A LAS 9 DE LA NOCHE



Mirando hacia el N. no vemos en nuestro cenit ninguna estrella notable, pero tenemos un poco á la izquierda el *Cochero*, quien representa, según los antiguos, á *Ericton*, hijo de Vulcano y de Minerva, inventor del primer carro terrestre de cuatro caballos, imitando al de Apolo y puesto en el cielo por Júpiter por este grande descubrimiento. Otros autores creen que este grupo de estrellas representa al infortunado Faetonte, quien espantado por la vista del Escorpio pereció en el *río Eridano*. Vemos encima *Perseo, Casiopea, Andrómeda* y el *Carnero*; luego, enfrente de nosotros, la más hermosa estrella del *Cisne*, la *Polar*, casi inmóvil en el cielo, describe alrededor del Polo un pequeño círculo de 1º,15' de radio; es el *Rey* de los chinos, puesto que parece inmóvil mirando á las demás estrellas que desfilan á sus pies: los italianos la llaman la *Tramontana*, de donde viene la expresión *perder la tramontana* cuando no sabe uno de qué lado dirigirse. Vemos después el *Dragón*, quien guardaba las *manzanas de oro* del jardín de las Hespérides; fue matado por Hércules y puesto por Juno en el número de las constelaciones; percibimos á la derecha la *Osa Mayor*, la *Corona* y el *Boyero*, que tiene una hermosa estrella primaria anaranjada, *Arcturo*.

Encontramos al S. los *Gemelos* cerca de nuestro cenit; el *Cáncer* ó *Cangrejo*, que tiene una nebulosa ó más bien un grupo de estrellas muy pequeñas, el *Can Menor* y el *Can Mayor*; á la derecha *Orión, Toro* y *Eridano*. Tenemos á la izquierda la *Hidra* (monstruo de la Mitología griega, con sus nueve cabezas que siempre renacían, matado por Hércules y puesto en el cielo por Juno), la *Copa* (de Icaro ó de Baco) y la *Virgen* al nivel del horizonte.

Véase el artículo «Manera de leer nuestros mapas celestes».



31 DÍAS
ARIES
MARZO



FECHAS	SANTORAL	EDAD DE LA LUNA	SOL Sale. h. m	SOL Pón. h. m	LUNA Sale. h. m.	LUNA Pónese h. m.	PLEAMAR Hora de Cádiz Mañana.	PLEAMAR Hora de Cádiz Tarde	OBSERVACIONES PERSONALES Estado del cielo.	TERMÓMETRO Máx.	TERMÓMETRO Mín.	BARÓMETRO
1 J.	Sto. Angel G.ª	6	6 35	5 51	9m54	11n. 4	5h 6	5h26				
2 V.	S. Lucio.	7	6 33	5 52	10 28	» »	5 49	6 12				
3 S.	S. Emeterio.	8 ☽	6 31	5 53	11 5	12m 45	6 40	7 9				
4 **D.**	S. Casimiro.	9	6 30	5 54	11 47	1 39	7 37	8 6				
5 L.	S. Eusebio.	10	6 28	5 55	12t. 34	2 33	8 48	9 41				
6 M.	S. Olegario.	11	6 27	5 56	1 27	3 2	10 13	10 46				
7 M.	Sto. Tomás Aq.	12	6 25	5 57	2 26	4 11	11 16	11 40				
8 J.	S. Juan de Dios.	13	6 24	5 58	3 30	4 55	» »	» »				
9 V.	Sta. Francisca.	14	6 22	5 59	4 37	5 35	» 37	» 57				
10 S.	S. Melitón.	15 ○	6 20	6 »	5 47	6 15	1 18	1 39				
11 **D.**	S. Eulogio.	16	6 19	6 1	6n. 58	6 50	2 1	2 17				
12 L.	S. Gregorio.	17	6 17	6 2	8 10	7 25	2 34	2 55				
13 M.	S. Leandro.	18	6 16	6 3	9 22	8 1	3 13	3 29				
14 M.	Sta. Matilde.	19	6 15	6 4	10 34	8 38	3 46	4 6				
15 J.	S. Raimundo.	20	6 13	6 5	11 45	9 18	4 27	4 53				
16 V.	S. Julián, mr.	21	6 12	6 6	» »	10 2	5 19	5 51				
17 S.	S. Patricio.	22 ☾	6 10	6 7	12m 51	10 51	6 23	7 5				
18 **D.**	S. Gabriel.	23	6 9	6 7	1 52	11 46	7 47	8 35				
19 L.	*S. José.*	24	6 8	6 8	2 48	12t. 44	9 23	10 »				
20 M.	Sta. Eufemia.	25	6 7	6 9	3 36	1 44	10 38	11 6				
21 M.	S. Benito, abad	26	6 5	6 10	4 18	2 46	11 34	11 56				
22 J.	S. Deogracias.	27	6 4	6 11	4 55	3 49	» »	» »				
23 V.	S. Victoriano.	28	6 2	6 12	5 27	4 50	» 42	» 57				
24 S.	S. Agapito, ob.	0 ●	6 »	6 13	5 59	5 49	1 13	1 29				
25 **D.**	*Anunc. N.ª S.ª*	1	5 58	6 15	6 27	6n. 48	1 46	2 5				
26 L.	S. Braulio.	2	5 55	6 17	6 55	7 41	2 19	2 35				
27 M.	S. Ruperto.	3	5 53	6 18	7 24	8 45	2 52	3 9				
28 M.	S. Cástor.	4	5 52	6 19	7 55	9 41	3 25	3 42				
29 J.	S. Eustasio.	5	5 50	6 20	8 27	10 36	3 59	4 17				
30 V.	S. Juan Clímaco	6	5 48	6 21	9 2	11 31	4 35	4 56				
31 S.	Sta. Balbina.	7	5 47	6 22	9 41	» »	5 17	5 39				

LLUVIA

AÑOS	M/M	DÍAS	AÑOS	M/M	DÍAS
1893	46,6	11	1898	43,3	12
1894	45,5	8	1899	28,2	10
1895	32,2	13	1900	20,2	5
1896	2,7	4	1901	53,9	14
1897	11,7	8	1902	25,8	8

TEMPERATURA

AÑOS	MÁX.	MÍN.	AÑOS	MÁX.	MÍN.
1893	25°1	— 2°4	1898	21°3	— 4°3
1894	22 0	— 2 8	1899	25 9	— 4 0
1895	23 0	— 3 5	1900	16 6	— 6 8
1896	24 4	— 1 6	1901	19 6	— 2 6
1897	28 8	— 1 0	1902	29 0	— 1 0

Las mareas.—Damos adjunto las horas á que se verifican las mareas en Cádiz. Para saber la hora de la pleamar en otra playa, véase *Hora de la pleamar en una playa cualquiera* (pág. 17).

LOS EVANGELIOS DE TODOS LOS DOMINGOS DEL MES

El 4 (1.er domingo de Cuaresma): *Jesús es tentado por el diablo* (S. Mateo, cap. IV, v. 1-11).

El 11 (2.º domingo de Cuaresma): *Transfiguración del Señor en la montaña* (S. Mateo, cap. XVII, v. 1-15).

El 18 (3.er domingo de Cuaresma): *Jesús lanza un demonio mudo y contesta á los que le pedían un prodigio del cielo* (S. Lucas, cap. XI, v. 14-28).

El 25 (4.º domingo de Cuaresma): *Jesús da de comer á cinco mil personas con cinco panes y dos peces* (S. Juan, cap. VI, v. 1-15).

Memento del mes de Marzo.

Día 1. Sorteo en el Banco de los títulos de la Deuda. Queda establecida la veda de la caza hasta el 21 de septiembre, menos la de ánades silvestres en albuferas y lagunas, y la de palomas, tórtolas y codornices en los predios en que se encuentre levantada la cosecha. San Rosendo, patrón de Tarifa y Mondoñedo. Feria en Tudela.—Clasificación y declaración de soldados y revisión de los reemplazos anteriores.—**3.** Feria en Castellón.—**4.** *1.er Domingo de Cuaresma.* Remisión á las Comisiones mixtas de las copias de actas del sorteo.—**10.** Feria en Monzón y Tamarite.—**11.** *2.º Domingo de Cuaresma.*—**15.** Feria de ganados en Lérida.—**18.** Feria en Sariñena.—**19.** San José, días de Pepes y Pepas. Gran fiesta este día y la víspera (**18**) en Valencia, titulada de las Fallas; fiesta típica y de carácter, que consiste en grandes tablados distribuídos en calles y plazas, con figuras de tamaño natural y vestidas hasta con lujo, que sirven de bouquet ó castillo final á varios juegos de fuegos artificiales; versos y música durante los dos días.—**18.** *3.er Domingo de Cuaresma.* Romería de la Calzada, en Castellón, al cerro en donde está la ermita de la Magdalena.—**25.** La Encarnación del Señor. *4.º Domingo de Cuaresma.* Feria en Almagro y Torquemada.—**25, 26 y 27.** Feria en Buelna (Santander). Termina el plazo de incidencias y reclamaciones del reclutamiento y sorteo. Empieza la temporada de primavera. Servicio especial de trenes de ida y vuelta de Madrid á Aranjuez, establecido por la Compañía de Madrid, Zaragoza y Alicante. Este servicio suele tener lugar todos los domingos, días festivos y de toros en Aranjuez hasta mediados de julio. Gran feria de Sevilla. Corridas de toros, carreras de caballos y *velocípedos, etc., etc.* Rebaja de trenes en M.-Z.-A., Andaluces, V.-A.-T., Norte, etc., etc. Feria de ganados en Lérida. Juntas generales de San Vicente de Paul.

Ayunos, con abstinencia de carne, en este mes: los días 2, 9, 16, 23 y 30, ***viernes de Cuaresma. Témporas***: 7, 9 y 10.

Guía del capitalista.

Este mes celebran sus juntas generales las sociedades y empresas siguientes: Ferrocarril de Zafra á Huelva; Línea de vapores Serra (Bilbao); La Flecha (Bilbao); Compañía Madrileña de Rentas Inmobiliarias; Banco de España (en la primera quincena del mes).

CONSEJOS PARA EL MES DE MARZO

PRECEPTOS HIGIÉNICOS

Los catarros, toses convulsivas, dolores reumáticos, afecciones nerviosas, y aun á veces calenturas que toman este carácter, son enfermedades que por lo regular dominan en este mes. Los que padecen del pecho deben tomar muchas precauciones, preservándose con esmero de las vicisitudes atmosféricas, más notables en este mes que en el anterior. Las erupciones cutáneas son también muy frecuentes en este mes; cuando son benignas bastan para su curación la dieta y los atemperantes, no siendo preciso acudir á las evacuaciones sanguíneas sino en las personas que tengan este temperamento, que sean jóvenes y que hayan hecho uso de una alimentación muy suculenta. No es conveniente acostumbrarse á sangrías y purgas de precaución en la primavera; pero una vez contraída esta costumbre, es preciso respetarla. Sin embargo, si los inconvenientes que resultan aparecieren muy graves, podrá intentarse su abolición, procediendo muy poco á poco por una graduación hábilmente calculada. Entre las erupciones cutáneas que suelen aparecer en este mes merece el sarampión una atención especial; la dieta, los atemperantes y sobre todo el abrigo constante son los medios que conviene emplear.

LA VIDA EN EL CAMPO

Acabar las labores para la siembra de primavera. Dar primera labor á las tierras desmontadas en invierno, levantar troncos y raíces, enterrar el césped, enterrar y quemar los matorrales. Acabar la siembra de los cereales de primavera. Sembrar en los cereales de invierno, que reemplazarán, alfalfa, trébol y esparceta, mezclados con gramíneas, antes de formar las praderas temporales. Rastrillar y rular los trigos de invierno, antes de empezar la vegetación. Sembrar lino, cáñamo, tabaco en plantel, plantas oleaginosas, patatas, pepinillos y lúpulo. Terminar de colocar las raíces y *porte-graines.* Repartir los abonos. Poner nitrato de sosa sobre los cereales. Acabar en las praderas

los trabajos de preparación. Terminar de rastrillar y de limpiar, derribar las cuevas de los topos. Continuar las irrigaciones y aplicaciones de abonos. Comenzar la siembra de praderas nuevas.

La viña.—La poda termina en casi todas las regiones. Plantación de viñas nuevas. Comenzar las primeras labores y el encalado allí donde se emplee. Continuar los injertos sobre arena. Tratar la antracnosis con el sulfato de hierro. Continuar el sulfatado contra la filoxera y sulfatar las tierras destinadas á planteles.

El establo.—El cebado de los bueyes y carneros se acaba, así como el de las terneras. Sustituir las raciones de trabajo á las raciones de invierno. Vigilar las potrancas nacidas en febrero. Destetar los cerdos y los corderos nacidos en invierno.

El corral.—Continuar la incubación, introduciendo el mayor número posible de huevos de pava, gallina, pato y ánade. Dará los pollos cuatro comidas, compuestas de pasta de pan seco partido menudo y remojado con leche fresca, huevos duros partidos mezclados con miga de pan duro y también harina de cebada humedecida con leche fresca. La postura es muy abundante: excitarla dando avena. Mantener el gallinero en estado de limpieza constante.

La colmena.—Cuando el tiempo es bueno, levantar los enrejados, limpiar los platillos y restablecer bien los niveles. Visitar los panales y levantar los que están enmohecidos. Aprovisionar las colmenas si no tienen reina. Dar una á las colmenas huérfanas. Si su reina zumba, considerar la colonia como huérfana. Estrechar las entradas para conservar á los huevecillos todo el calor; para esto, secar las alfombras, cojines, etc. Vigilar las colmenas en que los huevecillos están bastante diseminados. Es el momento de transportar las colmenas. Si la colmena ha sido despoblada quitar algunos panales.

Las legumbres.—Terminar las labores y enterrar los abonos. Plantar al aire libre ajo, espárragos, escaloña, ñame. Trasplantar coles tempranas y lechugas de estío y romanas. Plantar sobre cama berenjena, melón, tomate y pepino. Descubrir alcachofas. Renovar ó plantar acedera, cebollino, espliego, tomillo y plantas vivaces. Airear progresivamente las legumbres forzadas. Sembrar al aire libre, además de los semilleros de febrero, remolachas, zanahorias, coles en plantel, lechugas, nabos, cebolletas, pastinacas, puerros, perejil, rábano, escorzonera y salsifí. Sembrar sobre camas achicoria, col de Milán y arrepollada, lechugas romanas. Plantar patatas tempranas y garras de espárrago. Se recolectan los mismos productos que en febrero, más zanahorias, perifollo, col de Milán, bróculi, lechugas de invierno, nabos, acederas y puerros.

Las frutas.—Terminar la plantación de las fresas. Terminar la poda de los frutales en plantel. Podar melocotoneros y albérchigos. Injertar en escudete y en corona.

Las flores.—Terminar de colocar los arbustos y plantas vivaces. Sembrar plantas anuales. Airear los invernaderos. Continuar la colocación de estacas. Podar los rosales. Poner en vegetación *cannas* y dalias. Poner las estacas de crisantemos. Continuar las siembras sobre cama del mes precedente, más acantos, corcopsis, balsaminas, lobelias, petunias, reinas margaritas, verbenas y cinias. Preparar las tierras para las praderas y las cestas de flores.

La bodega.—Trasegar el vino que ha debido esquilmarse durante los fríos del invierno. El trasiego se verificará, mientras sea posible, al abrigo del aire y con tiempo seco. Colar los vinos tintos y blancos, estos últimos muy ligeramente. Proceder á los *coupages* de los vinos de distintas clases que se quieren igualar. Buen mes para embotellar.

PREDICCIONES ASTROLÓGICAS

Piscis.—*Del 1 al 20 de Marzo. Este signo procura honores y bienes por los propios esfuerzos, pero da en cambio un espíritu inquieto y descontentadizo de todo y de todos, con marcada tendencia á la terquedad y al despotismo.* (Para Aries, véase Abril.)

Las personas nacidas en Marzo el

1 Serán temerarios y gustarán de aventuras.
2 Subirán, pero tendrán envidiosos y celosos.
3 Felicidad por relaciones.
4 Serán condenadas á trabajos penosos en agricultura.
5 Viajes peligrosos.
6 Serán prudentes en sus negocios y saldrán con bien.
7 Correrán grandes peligros por agua.
8 Afición de los deportes, peligros por los animales.
9 Serán quisquillosos y han de temer los accidentes ferroviarios.
10 Lunáticos. Afición á lo fantástico y nebuloso.
11 Tendrán carácter violento y agresivo. Teman herirse.
12 Desconfíen de relaciones femeninas (ruina).
13 Espíritu sin previsión. Se abandonarán al azar.
14 Afición al lujo, á los placeres, al juego y á la ostentación.
15 Espíritu de dominación que dará buena suerte.
16 Gran penetración.
17 Tendrán poca suerte, perderán sus bienes.
18 Grandes aptitudes para las ciencias.
19 Serán débiles para las pruebas de la vida.
20 Gran orgullo. Egoísmo y afición á cosas bajas.
21 Carácter leal, pero inclinado á la violencia.
22 Envidiosos, lo que les hará agresivos.
23 Heredarán hacia los cincuenta años.
24 Activos, pero disipadores. Harán malos casados.
25 Adquirirán bienes con poco esfuerzo.
26 Dotados de facultades que los elevarán muy alto.
27 Prudentes y circunspectos. Llegarán á ricos.
28 Quisquillosos, gustan de argüir y disputar.
29 Pródigos de palabras; enfatuados de sí mismos.
30 Amantes de la lucha. Buen éxito en la temeridad.
31 Hospitalarios, buenos, ricos y caritativos.

CALENDARIO GASTRONÓMICO

Carnes: Cerdo, vaca, carnero, buey.—*Aves*: Gallinas, pollas, pavipollos, palomas, ánades, gallinas de Guinea.—*Caza:* Anade salvaje, cerceta, becada, andario, avefría, ortega de Rusia.—*Pescados*: Salmón, truchas, rodaballo, mero, lenguado, salmonete del Mediterráneo, dorada, pescadilla, caballa, mena, gubio, cangrejos y ranas.—*Legumbres*: Alubias verdes de España, guisantes verdes desvainados, alcachofa de Africa, patata de Argelia, col de Bruselas, coliflor y setas.—*Ensaladas*: berros, hierba de canónigos, barbas de capuchino, escarola y lechuga romana.—*Frutas*: Manzanas, peras, plátanos y naranjas.—*Quesos*: Brie, Boudon y Camembert.

CUATRO COMIDAS DE FAMILIA AL MES

-o 1.ª COMIDA o-

Sopa de macarrones.
Salmón á la genovesa.
Empanada de riñones.
Judías á la borgoñona.
Tostadillas de crema.
Postres.

-o 2.ª COMIDA o-

Puré de almendras.
Filetes salteados con champignons.
Atún asado.
Remolacha frita.
Huevos nevados.
Postres.

-o 3.ª COMIDA o-

Sopa Dubarry.
Croquetas de gallina.
Vaca á las finas hierbas.
Cardo en vinagreta caliente.
Manzanas asadas.
Postres.

-o 4.ª COMIDA o-

Sopa de ajo.
Truchas en salsa ginebrina
Ternera asada.
Patatas en puré.
Jalea de grosella.
Postres.

MARZO (3.er mes), 31 días.

9.ª Semana. Del 1 al 4.

Aumentan los días en la semana. { Por la mañana, 5 m. / Por la tarde, 3 m.

1. Jueves. 60-305. 🌑 *nueva.* El día dura 11 horas, 16 minutos.
El Santo Angel de la Guarda y S. Rosendo, ob.
1809. Nace en Polonia el célebre compositor y pianista Chopin.

....

2. Viernes. 61-304. 🌑 *nueva.* El día dura 11 horas, 19 minutos.
San Lucio, ob., y San Absalón, mr.
1895. Estreno en Lara de *El Carnaval del amor*, de Jackson Veyan

....

3. Sábado. 62-303. ☽ *creciente.* El día dura 11 horas, 22 minutos.
Stos. Emeterio, Celedonio y Marino, mrs.
1847. Nace en Edimburgo G. Bell, inventor del teléfono.

....

4. Domingo. 63-302. ☽ *creciente.* El día dura 11 horas, 24 minutos.
San Casimiro, cf., y Stos. Lucio y Pío, papas.
1809. Nace en Madrid el inspirado poeta Mariano José de Larra.

....

LA COCINA EN CASA

(Continuación).

Estas recetas han sido extractadas de la *Agenda Culinaria* de 1905. La edición para 1906, un tomo encartonado, 2 pesetas en Madrid y provincias, y 0,25 más si se quiere recibir certificado.

Compota de peras. — Después de haber dado unos hervores en agua, y de sumergirlas luego por un rato en agua fría, se mondarán y partirán en dos mitades. Échense en seguida en una vasija llena de agua fría, con el zumo de uno ó dos limones, según la cantidad de fruta.

Prepárese un jarabe de azúcar en proporción de 500 gramos por cada docena de peras.

Háganse cocer éstas en dicho jarabe, traslándense á un tarro cuando estén en punto, déjese reducir el jarabe á fuego vivo y viértase en el tarro sobre las peras.

Conejo en papel.—Partir en pedazos el conejo, cocerlo en manteca y luego poner en cajitas de papel con relleno que contenga hierbas finas, el hígado y un par de yemas de huevo, para dar consistencia.

Cubiertos con este relleno los intervalos de la caja, se tapa todo con lonjas de jamón y un papel untado de manteca.

Hecho así, se pone en el horno y se sirve con una salsa italiana.

Crema de té.—Reducir á la mitad á buena lumbre medio litro de nata.

Añadirle una taza de infusión de té superior, tres yemas de huevos y azúcar á proporción.

Agitar bien la mezcla.

Pasarla á través de una servilleta fina.

Agitarla de nuevo.

Llenar con ella los moldes y hacer que cuajen al baño de maría.

Servirla al momento.

(Sigue pág. 60.)

MARZO (3.er mes), 31 días.

9.ª Semana.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Ptas.	Cénts.	Ptas.	Cénts.
	Total.				

MARZO (3.er mes), 31 días.

10.ª Semana. Del 5 al 11.

Aumentan los días en la semana. { Por la mañana, 9 m. / Por la tarde, 6 m.

5. Lunes. 64-301. ☽ *creciente.* El día dura 11 horas, 27 minutos.
San Eusebio, mr., y S. Juan José de la Cruz.
1838. Cabañero entra por sorpresa en Zaragoza.

6. Martes. 65-300. ☽ *creciente.* El día dura 11 horas, 29 minutos.
San Olegario, ob.; Sta. Coleta, S. Victor y comps. mrs.
1405. Nace en Toro el rey D. Juan II de Castilla.

7. Miércoles. 66-299. ☽ *creciente.* El día dura 11 horas, 32 minutos.
Santo Tomás de Aquino y San Gaudioso, obispo.
1882. Milano I es proclamado rey de Servia.

8. Jueves. 67-298. ☽ *creciente.* El día dura 11 horas, 34 minutos.
San Juan de Dios, fundador, y S. Julian, arzobispo de Toledo.
1896. Muere en Tánger el P. Lerchundi.

9. Viernes 68-297. ☽ *creciente.* El día dura 11 horas, 37 minutos.
Santa Francisca, viuda, y Stos. Paciano y Gregorio, obs.
1820. Fernando VII jura la Constitución de 1812.

10. Sábado. 69-296. 🌕 *llena.* El día dura 11 horas, 40 minutos.
San Melitón, mártir, y San Macario, ob.
1895. Naufragio del crucero *Reina Regente.*

11. Domingo. 70-295. 🌕 *llena.* El día dura 11 horas, 42 minutos.
San Eulogio, mártir, y Sta. Aurea, vg.
1895. Muere en Milán el gran historiador César Cantú.

10.ª Semana.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Ptas.	Cénts.	Ptas.	Cénts.
	Total..........				

MARZO (3.er mes), 31 días.

11.ª Semana. Del 12 al 18.

Aumentan los días en la semana. { Por la mañana, 8 m. / Por la tarde, 5 m.

12. Lunes.

71-294. 🌕 *llena.* El día dura 11 horas, 45 minutos.
San Gregorio el Magno, papa, y San Pedro, **mr.**
1855. Muere en París el Dr. Orfila, creador de la toxicología.

13. Martes.

72-293. 🌕 *llena.* El día dura 11 horas, 47 minutos.
San Leandro, arz., y Stos. Rodrigo y Salomón, mrs.
1881. El Czar Alejandro II muere en San Petersburgo, víctima del anarquismo.

14. Miércoles.

73-292. 🌕 *llena.* El día dura 11 horas, 49 minutos.
Santa Matilde, reina, y Santa Florentina, virgen.
1800. Es proclamado Papa Pío VII.

15. Jueves.

74-291. 🌕 *llena.* El día dura 11 horas, 52 minutos.
San Raimundo, fund., y San Longinos, mr.
1889. Muere en Bilbao el notable escritor Trueba, autor de *Cuentos de color de rosa.*

16. Viernes.

75-290. 🌕 *llena.* El día dura 11 horas, 54 minutos.
San Julián, mr., y S. Hilario, ob. y mr.
1895. Estreno en la Zarzuela de *La Dolores,* ópera del maestro Bretón.

17. Sábado.

76-289. ☾ *menguante.* El día dura 11 horas, 57 minutos.
San Patricio, ob.; Sta. Gertrudis y S. Teodoro, mrs.
1851. Fírmase el Concordato con la Santa Sede.

18. Domingo.

77-288. ☾ *menguante.* El día dura 11 horas, 58 minutos.
San Gabriel, arcángel, y Stos. Braulio y Cirilo, obs.
1822. Muere en París Valentín Hany, inventor de la escritura en relieve para los ciegos.

11.ª Semana.

Recomendamos **La Margarita en Loeches.** *(Véase el anuncio, páginas 10 y 11.)*

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Ptas.	Cénts.	Ptas.	Cénts.
	Total.				

MARZO (3.er mes), 31 días.

12.ª Semana. Del 19 al 25.

Aumentan los días en la semana. { Por la mañana, 10 m. / Por la tarde, 7 m.

19. Lunes. 78-287. ☾ *menguante.* El día dura 12 horas.
San José, esposo de Nuestra Señora.
1823. Agustín I (antes general Itúrbide) abdica la Corona de México.

20. Martes. 79-286. ☾ *menguante.* El día dura 12 horas, 2 minutos.
Santa Eufemia y S. Niceto, ob.
1814. Entrada de Napoleón I en París.

21. Miércoles. 80-285. ☾ *menguante.* El día dura 12 horas, 5 minutos.
San Benito, abad, y Stos. Filemón y Domnino, mrs.
1831. Muere D. José Tomás Ovalle, presidente de la República de Chile.

22. Jueves. 81-284. ☾ *menguante.* El día dura 12 horas, 7 minutos.
San Deogracias, ob., y S. Bienvenido, ob. y conf.
1873. La Asamblea Nacional decreta la abolición de la esclavitud en Puerto Rico.

23. Viernes. 82-283. ☾ *menguante.* El día dura 12 horas, 10 minutos.
San Victoriano y comps. mrs., y Sto. Toribio, arz.
1781. El astrónomo Herschel descubre el planeta *Urano.*

24. Sábado. 83-282. ● *nueva.* El día dura 12 horas, 13 minutos.
San Agapito, obispo, y S. Diego José de Cádiz.
1879. Muere en Chorrillos D. Juan A. Peret, expresidente de la República del Perú.

25. Domingo. 84-281. ● *nueva.* El día dura 12 horas, 17 minutos.
La Anunciación de Nuestra Señora.
1896. Estrénase en París *La Gran Vía.*

12.ª Semana.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Ptas.	Cénts.	Ptas.	Cénts.
	Total.				

MARZO (3.er mes), 31 días.

13.ª Semana. Del 26 al 31.

Aumentan los días en la semana. { Por la mañana, 8 m. / Por la tarde, 5 m.

26. Lunes. 85-280. ● *nueva*. El día dura 12 horas, 22 minutos.
San Braulio, ob.; S. Cástulo, mr., y S. Basilio.
1827. Muerte del compositor alemán Beethoven.

27. Martes. 86-279. ● *nueva*. El día dura 12 horas, 25 minutos.
San Ruperto, obispo, y S. Alejandro, mr.
1856. El general Guzmán Blanco es nombrado presidente de la República de Venezuela.

28. Miércoles. 87-278. ● *nueva*. El día dura 12 horas, 27 minutos.
Santos Cástor y Doroteo, mrs., y S. Sixto III.
1823. El Congreso del Perú elige presidente de la República á D. José de la Riva.

29. Jueves. 88-277. ● *nueva*. El día dura 12 horas, 30 minutos.
San Eustasio, ob., y S. Cirilo, mr.
1852. Napoleón III se declara dictador.

30. Viernes. 89-276. ● *nueva*. El día dura 12 horas, 33 minutos.
San Juan Clímaco, abad, y S. Régulo, obispo.
1876. Muere en París el químico Balard, que descubrió el *bromo*.

31. Sábado. 90-275 ● *nueva*. El día dura 12 horas, 35 minutos.
Santa Balbina, vg. y mr., y S. Amadeo, profeta.
1872. Cesa en su cargo D. Eustorgio Salgar, presidente de la República de Colombia.

LA COCINA EN CASA

(Continuación).

Estas recetas han sido extractadas de la *Agenda Culinaria* de 1905. La edición para 1906, un tomo encartonado, 2 pesetas en Madrid y provincias, y 0,25 más si se quiere recibir certificado.

Croquetas de cordero.—Se aprovechan los mejores pedazos de una pierna; se quitan los nervios y la piel. Se hacen croquetas de igual grueso, rebozándolas con huevo batido y pan rallado, se fríen hasta que tomen un color muy dorado y se sirven bien calientes.

Chuletas de ternera en papel.—Se po-

13.ª Semana.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Ptas.	Cénts.	Ptas.	Cénts.
	Total. . . .				

nen las chuletas una ó dos horas en un adobo de aceite con hierbas finas, sal, pimienta, el zumo de un limón y unas gotas de vinagre.

Luego se sacan mojadas del aceite y se cubren con un *picadillo de hierbas finas y jamón*, mezclado con pan rallado: se rocían con el aceite del adobo, se envuelve cada una en un papel untado de aceite y se ponen en la parrilla para cocerlas á fuego suave y servirlas con el papel.

Despojo de pavo con nabos.—Cuando el despojo del pavo está preparado se echa en una cacerola un trozo de manteca y una cucharada de harina, y se le hace tomar un color dorado bien desleído con un poco de caldo, dejándolo hervir hasta que esté un poco oscuro; *entonces* se echa el despojo, se hace saltear á buena lumbre y se moja con caldo caliente, agregándole sal, pimienta, clavo y hierbas finas; se deja cocer durante quince minutos, se añaden los nabos y se cuece por espacio de hora y media á fuego lento.

(Sigue pág. 75.)

DESCRIPCIÓN DEL CIELO EL 1.° DE ABRIL A LAS 9 DE LA NOCHE

Nuestro cenit no nos enseña ninguna estrella brillante, pero bajando hacia el horizonte percibimos la *Osa Menor*, de la cual la *Estrella Polar* es la más notable; *Cefeo* y *Casiopea*, que tienen la forma Σ, y la estrella más hermosa, el *Cisne*, un poco más arriba de la tierra. A la izquierda vemos el *Cochero*, la *Cabra* y sus *Cabritos*; también *Perseo*, *Andrómeda*, y en fin, el *Toro* con *Aldebarán*, bella primaria rojiza situada en la punta de una V, y las *Plèyades*, el *Polvo de los Campos* ó la *Gallina y sus polluelos* (*Alcìona* es la estrella más hermosa de tercera magnitud; representa la gallina, y las demás los pollos). Tenemos un poco á la derecha la *Osa Mayor*, el *Dragón*, la hermosa *Vega* de la *Lira*, el *Boyero*, la *Corona* en forma de círculo, cuya estrella más hermosa de segunda magnitud es *Margarita* ó la *Perla*. (Esta corona es la de *Ariana*, que ha sido colocada en el cielo por Baco.) Luego *Hércules* y la *Serpiente*. Si miramos hacia el Sur, tenemos cerca del cenit el *León*, forma do sobre todo por un gran trapecio, á cuya derecha se encuentra la bella primaria *Régulo* (α); un poco más arriba, á la izquierda, γ, estrella doble de segunda magnitud, y á la izquierda del trapecio β, de segunda magnitud; más arriba δ, de tercera magnitud. Más abajo vemos la *Copa*. A la derecha se encuentran *Géminis*, *Cáncer*, *Can Mayor y Menor* y *Orión*. Percibimos á la izquierda *Virgen*, que tiene una hermosa primaria, la *Espiga*, y cuya forma principal es casi la de un trapecio. Más abajo, cerca del horizonte, se ve el *Cuervo*, que forma un cuadrilátero, y un poco á la izquierda *Libra* ó *Balanza*, que tiene dos estrellas principales (segunda magnitud), α y β. Según la fábula, *Libra* representa á Temis, diosa de la justicia, que se ha refugiado en el cielo.

Véase el artículo «Manera de leer nuestros mapas celestes».

30 DÍAS
TAURO
ABRIL

FECHAS	SANTORAL	EDAD DE LA LUNA	SOL Sale. h. m.	SOL Pon h. m.	LUNA Sale. h. m.	LUNA Ponese h. m.	PLEAMAR Hora de Cádiz Mañana.	PLEAMAR Hora de Cádiz Tarde	OBSERVACIONES PERSONALES Estado del cielo.	TERMÓMETRO Máx.	TERMÓMETRO Mín.	BARÓMETRO
1 D.	*de Pasión.*	8	5 45	6 25	10m 26	12m 25	6h 5	6h 34	.....	.....	.....	.....
2 L.	S. Francisco de P.	9 ☽	5 44	6 25	11 15	1 15	7 2	7 34	.....	.....	.....	.....
3 M.	S. Ulpiano.	10	5 43	6 26	12t. 10	2 3	8 15	8 50	.....	.....	.....	.....
4 M.	S. Isidoro.	11	5 41	6 27	1 10	2 48	9 35	10 13	.....	.....	.....	.....
5 J.	S. Vicente Ferrer	12	5 39	6 28	2 14	3 29	10 46	11 19	.....	.....	.....	.....
6 V.	*Dolores N.ª S.ª*	13	5 37	6 29	3 22	4 6	11 46	» »	.....	.....	.....	.....
7 S.	S. Epifanio.	14	5 36	6 30	4 33	4 45	» »	» 37	.....	.....	.....	.....
8 D.	*de Ramos.*	15	5 34	6 31	5 45	5 19	1 »	1 11	.....	.....	.....	.....
9 L.	Sta. María Cleofé	16 ○	5 33	6 32	6n. 59	5 51	1 39	2 »	.....	.....	.....	.....
10 M.	S. Ezequiel.	17	5 31	6 33	8 14	6 32	2 21	2 35	.....	.....	.....	.....
11 M.	S. León I.	18	5 29	6 34	9 28	7 12	2 57	3 15	.....	.....	.....	.....
12 J.	*Santo.*	19	5 28	6 35	10 39	7 51	3 35	3 55	.....	.....	.....	.....
13 V.	*Santo.*	20	5 26	6 36	11 45	8 44	4 11	4 38	.....	.....	.....	.....
14 S.	S. Tiburcio.	21	5 24	6 37	» »	9 58	5 6	5 40	.....	.....	.....	.....
15 D.	*P. Resurrección*	22 ☾	5 22	6 38	12m 44	10 37	6 14	6 50	.....	.....	.....	.....
16 L.	Sto. Toribio.	23	5 21	6 39	1 35	11 57	7 26	8 9	.....	.....	.....	.....
17 M.	S. Aniceto.	24	5 20	6 40	2 20	12t. 40	8 52	9 28	.....	.....	.....	.....
18 M.	S. Eleuterio.	25	5 18	6 41	2 57	1 42	10 8	10 36	.....	.....	.....	.....
19 J.	S. Vicente, mr.	26	5 17	6 42	3 31	2 45	11 4	11 27	.....	.....	.....	.....
20 V.	Sta. Inés de M. P.	27	5 15	6 43	4 2	3 47	11 50	» »	.....	.....	.....	.....
21 S.	S. Anselmo.	28	5 13	6 44	4 31	4 41	» 11	» 27	.....	.....	.....	.....
22 D.	S. Sotero.	29	5 12	6 45	4 59	5 39	» 44	1 1	.....	.....	.....	.....
23 L.	S. Jorge.	0 ●	5 11	6 46	5 27	6 36	1 17	1 34	.....	.....	.....	.....
24 M.	S. Gregorio.	1	5 10	6 47	5 55	7n. 37	1 51	2 8	.....	.....	.....	.....
25 M.	S. Marcos.	2	5 9	6 48	6 27	8 50	2 25	2 42	.....	.....	.....	.....
26 J.	S. Cleto, mr.	3	5 7	6 49	7 1	9 26	2 58	3 14	.....	.....	.....	.....
27 V.	S. Pedro Arm.	4	5 6	6 50	7 38	10 19	3 32	3 51	.....	.....	.....	.....
28 S.	S. Prudencio.	5	5 4	6 51	8 21	11 11	4 9	4 27	.....	.....	.....	.....
29 D.	S. Pedro Verona.	6	5 3	6 52	9 8	11 53	4 49	5 12	.....	.....	.....	.....
30 L.	Sta. Catalina.	7	5 1	6 53	10 »	» »	5 35	5 58	.....	.....	.....	.....

LLUVIA

AÑOS	M/M	DÍAS	AÑOS	M/M	DÍA
1893	73,9	11	1898	2,7	3
1894	66,7	17	1899	4,2	1
1895	52,1	11	1900	13,6	3
1896	»	»	1901	71,7	10
1897	34,8	8	1902	48,6	17

TEMPERATURA

AÑOS	MÁX.	MÍN.	AÑOS	MÁX.	MÍN.
1893	26°8	—0°5	1898	25°6	—0°6
1894	21 0	—0 6	1899	29 6	—0 6
1895	23 3	—0 3	1900	29 6	—3 [illegible]
1896	28 4	—3 2	1901	29 1	—1 8
1897	28 3	—0 5	1902	24 5	—2 5

Las mareas.—Damos adjunto las horas á que se verifican las mareas en Cádiz. Para saber la hora de la pleamar en otra playa, véase *Hora de la pleamar en una playa cualquiera* (pág. 17).

LOS EVANGELIOS DE TODOS LOS DOMINGOS DEL MES

El 1 (Domingo de Pasión): *Los judíos dicen á Jesús que está endemoniado* (S. Juan, cap. XVIII, v. 46-59).

El 8 (Domingo de Ramos): *Entrada de Jesús en Jerusalén montado en una asna y pasión de Jesucristo* (S. Mateo, cap. XXI, v. 1-9, y caps. XXVI y XXVII).

El 15 (Domingo de Resurrección): *Resurrección de N. S. J.-C.* (S. Marcos, cap. XVI, v. 1-7).

El 22 (Domingo de Cuasimodo): *Jesús aparece á sus discípulos y les enseña las manos y el costado* (S. Juan, cap. XX, v. 29-31).

El 29 (2.º domingo después de Pascua): *«El buen pastor sacrifica su vida por sus ovejas»* (S. Juan, cap. X, v. 11-16).

Memento del mes de Abril.

Día 1.º Empieza la veda de ánades silvestres hasta el 21 de septiembre. En Madrid y otras poblaciones queda prohibida la matanza del ganado de cerda hasta el 1.º de noviembre. Pago de los cupones é intereses de toda clase de papel de la Deuda en las oficinas del Banco de España. Principia la primera temporada de baños en Alhama de Granada, Alhama de Murcia y Archena, aguas salinas las dos primeras y sulfurosa la última; esta temporada dura hasta el 30 de junio.—12. *Jueves Santo*.—13. *Viernes Santo*.—16. En Salamanca, el llamado lunes de agua. Merienda á orillas del río. En Valencia, el 15, 16 y 17 la Mona, y en Málaga, la feria de los Borregos.—23. San Jorge. Ferias y fiestas en Alcoy. San Vicente Ferrer en Valencia y su reino. El 22 y 23 grandes fiestas en Valencia (en la capital) á su patrono con la celebración de los *milagros* en varios altares monumentales colocados en las calles, músicas, fuegos artificiales y reparto de pan á los pobres; en algunos altares las fiestas se prolongan hasta el día de la octava.—25. San Marcos. En Guadalajara, gran romería.—29. Ultimo domingo del mes. En Jaén, gran romería de las hermandades de *Arjona*, *Andújar*, *Arjonilla*, *Marmolejo*, *Lopera*, *Bailén*, *Torredonjimeno*, *Torre del Campo*, *Jaén y Morrote*: *Montoro*, *Alcalá*, *Rute y Alcaudete* (de Córdoba), *Colomera y Santa Fe* (Granada) y *Puertollano* (Ciudad Real), al Santuario de Nuestra Señora de la Cabeza, situado á una legua de Andújar. Termina el plazo para el fallo de expedientes de prófugos.

Abstinencia de carne los días 6, 11, 12, 13 y 14.

En este mes se celebra con gran solemnidad la jura de banderas por los reclutas.

Desde el domingo de Pascua hasta el 31 de octubre, el encierro para las corridas de toros se verificará de doce á tres de la madrugada.

Guía del capitalista.

Se pagan los cupones é intereses de las Compañías ferroviarias Almansa-Valencia-Tarragona; Madrid-Zaragoza-Alicante; Tarragona, Barcelona y Francia; Langreo; Andaluces; Ferrocarril y minas de San Juan de las Abadesas; Altos Hornos y fábrica de hierro (Bilbao), etc., etc. Se procede á la amortización de las obligaciones que corresponde efectuar á dichas empresas. Suelen celebrar sus juntas generales las compañías y sociedades siguientes: Tarragona, Barcelona y Francia; Fábrica de Mieres; La Previsión Española (Sevilla); Sevilla-Alcalá-Carmona (Sevilla); Altos Hornos (Bilbao); Metalúrgica de San Juan de Alcaraz (Madrid); Tubos forjados (Bilbao); Madrid-Zamora, Orense á Vigo (Barcelona); La California Manchega (Madrid); Compañía Castellana Minera de Petróleo (Madrid), y Fomento de las Artes.



CONSEJOS PARA EL MES DE ABRIL

PRECEPTOS HIGIÉNICOS

No suelen tomar las enfermedades en este mes un carácter maligno. Las que se presentan ordinariamente son: fluxiones de los ojos, irritación de la boca, ronquera, ligeros catarros, anginas, cólicos y sarampión; las tercianas se presentan en gran número, pero ya es sabido que las de

ABRIL (4.º mes), 30 días.

13.ª Semana.

Aumentan los días en la semana. { Por la mañana, 0 m. / Por la tarde, 0 m.

1. Domingo. 91-274. ◉ *nueva*. El día dura 12 horas, 38 minutos. *Domingo de Pasión*. San Venancio, obispo.
1814. Es destronado Napoleón I.

primavera tienen un carácter más benigno y duran menos que las de otoño.

Para evitar la fácil repetición de las tercianas es preciso no descuidarse en el abrigo, precaverse del aire frío y húmedo de la madrugada y de la noche, guardar un buen régimen, privándose de verduras y leches, y no dejar el uso de la quina ó sus preparados hasta un mes ó mes y medio después de haberlas tenido.

Los cólicos, que se presentan con frecuencia en este mes, son producidos muchas veces por los guisantes.

LA VIDA EN EL CAMPO

Primera labor á los barbechos. Rastrillar las avenas jóvenes. Binar habas, habichuelas, adormideras y pepinillos. Acabar las plantaciones de patatas, binar las ya plantadas. Escardar cereales de invierno. Sembrar ó plantar coles, maíz, remolacha, alfalfa, esparceta, gatitos y trébol. Plantar en tierras bien labradas y abonadas lúpulos, cortar y abonar plantíos de lúpulo establecidos. Recolectar el centeno sembrado en otoño para forrajes cuando espiga y la colza cuando florece. Comenzar á cortar el trébol encarnado y arvejas de invierno. Rellenar las cuevas de los topos. Rular los prados nuevos y terminar de aplicar los abonos. Las irrigaciones, hasta aquí muy moderadas, se hacen regulares y abundantes.

La viña.—Terminar la plantación. Continuar injertos y comenzar á colocar en planteles las estacas injertos; acabar el encalado; en el Mediodía, la viña brota; tomar precauciones contra las heladas. Persecución de los saltones y destrucción del *gusano gris.*

La vida de monte.—Es necesario pensar en la primavera en repoblar los cazaderos para el otoño.

El establo.—Los animales de tiro están ocupados en los trabajos de cultivo; aumentar las raciones en relación con el trabajo. Alternar los forrajes verdes con los alimentos secos. Para las vacas de leche alimentación fresca gradual. No destetar muy pronto los terneros. Conducir los corderos á los alfalfares y á los cereales que se consuman en verde. Poner los puercos en pasto. Airear y limpiar los establos.

El corral.—Continuar la incubación. Velar por la limpieza de los pollos que podrán salir en el buen tiempo. Alimentarlos con pasta de salvado y mijo.

La colmena.—Comenzar la alimentación. Activar la postura, golpeando contra la colmena y distribuyendo jarabe ó miel diluida. Reunir las colonias no desarrolladas. Evitar las corrientes de aire en los nidos con huevos. Desde el 15 preparar reinas artificiales.

Las legumbres.—Se puede, desde luego, sembrar todas las plantas de huerta, á excepción de alubias y pepinillos, que se reservan para mayo. Renovar semillas de lechugas, guisantes y rábanos para tener todo el verano. Ojetear las alcachofas. Limpiar las semillas del mes precedente. Escardar, binar y esparcir paja en las plantaciones. Terminar las plantaciones de espárragos.

Las frutas. — Despampanar el melocotonero.

Descocar y destruir insectos. Injertar cerezos, perales, manzanos y ciruelos.

Las flores.—Sembrar campanilla, capuchina, juliana de Mahón, altramuz y arañuela. Sembrar en plantel coreopsis, claveles de China y de India, alhelíes, reinas margaritas, flox y maravillas. Sembrar sobre cama balsamina y cinia. Plantar la hierba estoque. Trasplantar las plantas sembradas en los meses precedentes. Airear los invernaderos de artemisas, begonias, heliotropos, pelargonios y verbenas. Despuntar las estacas de crisantemos. Terminar las labores y el arreglo del parterre. Acabar la plantación de los árboles de hojas caducas. Recortar el césped y sembrar de nuevo.

La bodega.—Vigilar atentamente la temperatura de la bodega, que debe, á ser posible, permanecer invariablemente todo el año en 10 y 12° centígrados. Examinar los vinos de los toneles; probarlos, y si presentan el menor asomo de enfermedad, trasegarlos en otros toneles bien azufrados. Volver á las barricas los vinos embotellados que se alteren para arreglarlos.



ABRIL (4.° mes), 30 días.

13.ª Semana.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS Ptas.	ENTRADAS Cents.	SALIDAS Ptas.	SALIDAS Cents.
......	....	....	......	....	......
......	....	....	......	....	......
......	....	....	......	....	......
	Total...........	....	......	....	......

ABRIL (4.º mes), 30 días.

14.ª Semana. Del 2 al 8.

Aumentan los días en la semana. { Por la mañana, 10 m. / Por la tarde, 6 m.

2. Lunes.

92-273. ☽ *creciente.* El día dura 12 horas, 41 minutos.
San Francisco de Paula, conf., y San Urbano, obispo.
1877. Muere en Sevilla *Fernán Caballero.*

3. Martes.

93-272. ☽ *creciente.* El día dura 12 horas, 43 minutos.
San Ulpiano, mártir, y San Pancracio, obispo y mártir.
1682. Muere en Sevilla el pintor Murillo.

4. Miércoles.

94-271. ☽ *creciente.* El día dura 12 horas, 46 minutos.
San Isidoro, arzobispo, y San Ambrosio, obispo.
1841. Muere Guillermo Enrique Harrison, presidente de los Estados Unidos.

5. Jueves.

95-270. ☽ *creciente.* El día dura 12 horas, 49 minutos.
San Vicente Ferrer, confesor.
1876. Muere en Santiago de Chile el expresidente de la República D. Manuel Blanco Escalada.

6. Viernes.

96-269. ☽ *creciente.* El día dura 12 horas, 52 minutos.
Los Dolores de Nuestra Señora. San Celestino, papa.
1814. Luis XVIII es proclamado rey de Francia.

7. Sábado.

97-268. ☽ *creciente.* El día dura 12 horas, 54 minutos.
San Epifanio y San Ciriaco, mrs.
1901. Inauguración del tranvía eléctrico de Santa Cruz de Tenerife á La Laguna.

8. Domingo.

98-267. ☽ *creciente.* El día dura 12 horas, 57 minutos.
Domingo de Ramos. San Dionisio, obispo y confesor.
1895. Declaración oficial del naufragio del crucero *Reina Regente.*

14.ª Semana.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Ptas.	Cénts.	Ptas.	Cénts.
	Total.				

ABRIL (4.° mes), 30 días.

15.ª Semana. Del 9 al 15.

Aumentan los días en la semana { Por la mañana, 11 m. / Por la tarde, 6 m.

9. Lunes.

99-266. ☾ *llena.* El día dura 12 horas, 59 minutos.
Lunes Santo. Santa María Cleofé, virgen.
1802. Inauguración solemne del Concordato en Francia.

10. Martes.

100-265. ☾ *llena.* El día dura 13 horas, 2 minutos.
Martes Santo. Santos Ezequiel y Daniel, profetas.
1864. D. Tomás Cipriano de Mosquera cesa en el cargo de presidente de la República de Colombia.

11. Miércoles.

101-264. ☾ *llena.* El día dura 13 horas, 5 minutos.
Miércoles Santo. San León I, papa.
1895. Estrénase en París *El Gran Galeoto.*

12. Jueves.

102-263. ☾ *llena.* El día dura 13 horas, 7 minutos.
Jueves Santo. Santos Víctor y Zenón, mártires.
1842. Muere en Freiberg el químico Lampadio, que descubrió el *sulfuro de carbono.*

13. Viernes.

103-262. ☾ *llena.* El día dura 13 horas, 10 minutos.
Viernes Santo. S. Hermenegildo, rey.
1895. Estreno en Lara de *Los Asistentes*, de Parellada.

14. Sábado.

104-261. ☾ *llena.* El día dura 13 horas, 13 minutos.
Sábado Santo. San Tiburcio, mártir.
1865. Es asesinado el presidente de los Estados Unidos, Abraham Lincoln.

15. Domingo.

105-260. ☾ *menguante.* El día dura 13 horas, 16 minutos.
Pascua de Resurrección. Santa Basilisa, mr.
1808. Muerte de Goya.

15.ª Semana.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Ptas.	Cénts.	Ptas.	Cénts.
	Total.				

ABRIL (4.º mes), 30 dias.

16.ª Semana. Del 16 al 22.

Aumentan los dias en la semana. { Por la mañana, 9 m. / Por la tarde. 6 m. }

16. Lunes. 106-259. ☾ *menguante.* El dia dura 13 horas, 18 minutos.
Santo Toribio de Liébana, obispo.
1799. Bonaparte con 3.000 hombres gana la batalla de Monte Tabor, contra 30.000 turcos.

17. Martes. 107-258. ☾ *menguante.* El dia dura 13 horas, 20 minutos.
San Aniceto, papa, y San Rodolfo.
1873. Muere en Munich el químico Liebig, que descubrió el *cloral.*

18. Miércoles. 108-257. ☾ *menguante.* El dia dura 13 horas, 23 minutos.
Stos. Eleuterio y Antia, su madre, mrs.
1886. Asesinato del Sr. Martinez Izquierdo, primer obispo de Madrid.

19. Jueves. 109-256. ☾ *menguante.* El dia dura 13 horas, 25 minutos.
San Vicente y San Hermógenes mrs.
1824. Muere en Missolonghi el celebrado poeta inglés lord Byron.

20. Viernes. 110-255. ☾ *menguante.* El dia dura 13 horas, 28 minutos.
Santa Inés de Monte Policiano, virgen.
1895. Muere en Sevilla el eminente actor D. Ricardo Calvo.

21. Sábado. 111-254. ☾ *menguante.* El dia dura 13 horas, 31 minutos.
San Anselmo, ob., y San Anastasio, confesor.
1896. Muere en Madrid Teodora Lamadrid.

22. Domingo. 112-253. ☾ *menguante.* El dia dura 13 horas, 33 minutos.
Santos Sotero y Cayo, papas.
1889. Preséntase por primera vez el fonógrafo de Edison á la Academia de Ciencias de Paris.

16.ª Semana.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Ptas.	Cénts.	Ptas.	Cénts.
	Total.				

ABRIL (4.º mes), 30 días.

17.ª Semana. Del 23 al 29.

Aumentan los días en la semana. { Por la mañana, 8 m. / Por la tarde, 6 m.

23. Lunes.

113-252. ◐ *nueva.* El día dura 13 horas, 35 minutos.
San Jorge, mártir, y San Gerardo.
1868. Muere en Madrid el general Narváez, duque de Valencia.

24. Martes.

114-251. ◐ *nueva.* El día dura 13 horas, 37 minutos.
San Gregorio, obispo y confesor.
1893. Llega á Las Palmas la infanta Eulalia, de paso para la Exposición de Chicago.

25. Miércoles.

115-250. ◐ *nueva.* El día dura 13 horas, 39 minutos.
San Marcos, evang., S. Aniano y S. Esteban.
1883. Congreso socialista en Gante.

26. Jueves.

116-249. ◐ *nueva.* El día dura 13 horas, 42 minutos.
Stos. Cleto y Marcelino, mrs., y S. Basilio, ob.
1429. Institúyese en España la insigne orden del Toisón de Oro.

27. Viernes.

117-248. ◐ *nueva.* El día dura 13 horas, 44 minutos.
Stos. Pedro Armengol, Toribio y Anastasio, mrs.
1856. Fírmase el tratado de París.

28. Sábado.

118-247. ◐ *nueva.* El día dura 13 horas, 47 minutos.
San Prudencio, ob., y S. Vidal, mr.
1881. Muere en Francfort el químico Bottger, que descubrió el *colodion.*

29. Domingo.

119-246. ◐ *nueva.* El día dura 13 horas, 49 minutos.
San Pedro de Verona, mr., y S. Roberto, abad.
1861. Muere D. José María Obando, expresidente de la República de Colombia.

17.ª Semana.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS Ptas.	ENTRADAS Cénts.	SALIDAS Ptas.	SALIDAS Cénts.
	Total.				

18.ª Semana.

Aumentan los días en la semana. { Por la mañana, 0 m. / Por la tarde 0 m.

30. Lunes. 120-245. ● *nueva*. El día dura 13 horas, 52 minutos.
Santa Catalina de Sena, vg., y S. Indalecio, ob.

1895. Se suspende el tránsito por el Canal de Suez á consecuencia de la varadura del vapor *Tibet*.

PREDICCIONES ASTROLÓGICAS

Aries *extiende su influencia del 21 de Marzo al 20 de Abril. Este signo favorece casi siempre la adquisición de riquezas, pero con reparos y pleitos.* Aries, *por ser signo violento, trae consigo casi siempre luchas y rupturas. El individuo acorta á menudo, por culpa propia, la duración natural de la vida.* (Para Tauro, véase Mayo.)

Las personas nacidas en Abril el

1 Ambiciosas, precoces, siempre en lucha.
2 Serán célebres por su actividad en el trabajo.
3 Sufrirán grandes males de cuerpo y de espíritu.
4 Serán hipócritas, inclinados á usurpar el bien ajeno.
5 Acortarán sus días por culpa propia.
6 Afeminados, aficionados al lujo y á la pereza.
7 Grande bondad á pesar de sus violencias.
8 Carácter ávido, pronto á todo con tal de ser rico.
9 Espíritu malicioso, vivo, quisquilloso.
10 Demasiada confianza, que molestará.
11 Irascibles, mohinos y siempre descontentos.
12 Tendrán que luchar contra enemigos encarnizados.
13 Serán dominados por el amor al dinero.
14 Carácter sumamente violento.
15 Alto destino, gran celebridad ó fortuna.
16 Tendrán fortuna en la edad madura.
17 Gran propensión á las disputas y placeres.
18 Vida laboriosa y difícil al principio.
19 Sostendrán pleitos toda su vida.
20 Estarán armados para la lucha y saldrán con bien.
21 Se agotarán en esfuerzos más fuertes que ellos.
22 Probabilidades de hacer un matrimonio de interés.
23 Mal carácter, detestables esposos.
24 Buen carácter. Medrarán por la agricultura.
25 Las ciencias les darán honores y riquezas.
26 Gran hermosura, que ocasionará un matrimonio rico.
27 Morirán por mujeres, que traerán la pobreza.
28 Gustos de altruismo; serán buenos esposos.
29 Poca estabilidad en las afecciones, gustarán del placer.
30 Avaricia y rapacidad, pero buen éxito seguro.

CUATRO COMIDAS DE FAMILIA AL MES

1.ª COMIDA

Sopa de arroz con leche.
Tencas con acederas.
Lenguado á la normanda.
Patatas «soufladas».
Merengues á la chantilly.
Postres.

2.ª COMIDA

Caldo con huevos duros.
Vol-au-vent á la financiera.
Gallina dorada.
Pan de «foie gras» á la María Luisa.
Crema de vainilla.
Postres.

3.ª COMIDA

Sopa de fideos.
Carne del cocido á la inglesa.
Albardilla de carnero con albondiguillas
Ensalada.
Soufié con chocolate.
Postres.

4.ª COMIDA

Sopa de sémola con leche.
Anguilas en salsa blanca.
Salmón á la vinagreta.
Puré de judías blancas.
Arroz con leche.
Postres.

RECETAS ÚTILES

Vinos finos de mesa.

En una comida, los vinos que se han de servir constituyen un elemento principal. Es siempre **preferible disminuir las clases de vinos en provecho de la calidad, aparte de que** sería de mal **gusto servir á los invitados una numerosa variedad de vinos.**

Será, pues, conveniente, al hacer las compras, dirigirse siempre á una casa acreditada, como la Casa Pedro Domecq, que por su antigüedad (fué fundada en 1730) y por los exquisitos y antiquísimos vinos que encierran sus espaciosas bodegas, tanto de amontillados y olorosos como de Jerez seco y moscatel, está en condiciones inmejorables para surtir esta clase de vinos. También los vinos espumosos, como Champagne.

18.ª Semana.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Ptas.	Cents.	Ptas.	Cents.
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
	Total.........	......		......	......

CALENDARIO GASTRONÓMICO

Carnes: Cordero, carnero, buey, cerdo.—*Aves:* Gallos nuevos, pavipollos, pichones, ánades jóvenes.—*Pescados:* Salmón, trucha, rodaballo, mero, lenguado, salmonete del Mediterráneo, pescadilla, caballa, gubio, mena, ancas de rana.—*Mariscos:* Dátiles de mar, percebes, ostras.—*Crustáceos:* Langostas, cangrejos de mar, tortugas y cangrejos.—*Legumbres:* Alubias verdes de España, guisantes del Mediodía, zanahorias nuevas, nabos nuevos, cebolletas nuevas, habas de Africa, rábanos rosa, alcachofas, acederas, espinacas, patatas nuevas, múrgura, setas, tomate del Mediodía.—*Ensaladas:* Escarola romana, lechuga, pimienta.—*Frutas:* Fresas.

LA COCINA EN CASA

(Continuación).

Estas recetas han sido extractadas de la *Agenda Culinaria* de 1905. La edición para 1906, un tomo encuadernado, 2 pesetas en Madrid y provincias, y 0,25 más si se quiere recibir certificado.

Despojos de pavo y capón en pepitoria.—Póngase manteca en una sartén y rehóguense en ella las despojos; se pasan á un puchero, y en la sartén se fríe una cebolla picada y un poco de tocino cortado á trocitos, que se añaden al puchero de los despojos con sal, pimienta, clavo y una hoja de laurel; se humedece con caldo y vino blanco, y se tapa con papel untado de manteca y una cazolita con agua; antes de servir se machacan los higadillos fritos y un ajo crudo, se deslíe esto con la salsa y se sirve.

Empanadas de jamón rallado.—Se untan con manteca rebanaditas de pan, se extiende por encima una capa muy ligera de mostaza y se espolvorean por último con otra de jamón cocido y rallado.

Emparedados de salmón ahumado.—Hechas las rebanadas de pan de cocina sin corteza, póngase en uno de sus lados con la espátula manteca batida con puré ó sustancia de anchoas.

Del mismo tamaño que las rebanadas córtense delgados trozos de salmón ahumado, los cuales, bien rallados y limpios, se colocarán en el pan sobre la parte embadurnada con la manteca.

Ensalada moscovita.—Poner á cocer en agua con sal coliflores, apio y alcachofas. Cuando las legumbres estén tiernas ponerlas á escurrir, y después en una ensaladera con media caja de judías verdes en conserva, algunos pedazos de pepinos conservados en vinagre, remolachas y zanahorias cocidas en el horno. Hacer en una taza un sazonamiento con sal, pimienta, mostaza, vinagre y aceite; añadir tres cucharadas de vino blanco y dos huevos duros. Echar el sazonamiento y moverle varias veces. La ensalada tendrá que hacerse una hora antes de la comida.

Espárragos á la Pompadour.—Después de hervirlos en agua y sal se cortarán en sentido oblicuo y en trozos de un decímetro.

Luego se pondrán á secar en una servilleta calentada, para que no se enfríen durante la confección de la salsa, compuesta de manteca, yemas de huevo, una cucharada de vinagre, sal y pimienta, la cual se trabará al *baño de maría*.

Sírvanse en una fuente bañados en dicha salsa.

Espinacas magras.—En agua hirviendo se ponen las espinacas, y á los cuatro ó cinco minutos de cocción se trasladan á una vasija con agua fría. Completamente frías, se escurren y cortan en menudos pedazos, poniéndolas seguidamente al fuego en una cacerola con manteca para que se rehoguen.

Transcurridos un par de minutos se agrega una ó dos jícaras de leche, sal, moscada y pimienta, dejándolas cocer nuevamente por espacio de diez minutos.

Se adorna la fuente con cortezas de pan frito, dando á las espinacas forma caprichosa, y se sirven.

Flan de limón.—Se baten seis yemas de huevo con una cucharada de agua y 150 gramos de azúcar en polvo; se le agregan dos claras en punto de merengue, y se continúa batiendo para á los cinco minutos aumentar dos cucharadas de zumo de limón y una de cáscara rallada.

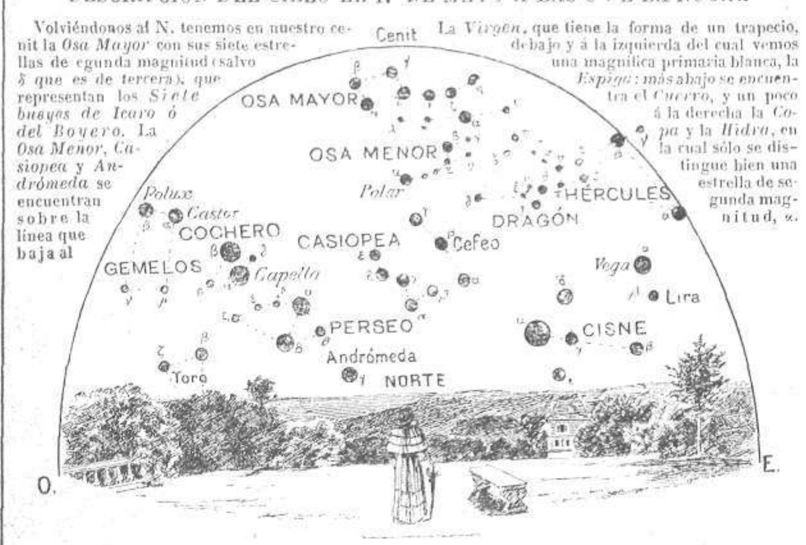
Cuando todo esté bien mezclado se cata para agregar azúcar si fuera necesario y se vierte en un molde, que se habrá forrado interiormente de caramelo.

Diez minutos de cocción al baño de maría es bastante. Se saca del molde cuando esté completamente frío.

(Sigue pág. 80.)

DESCRIPCIÓN DEL CIELO EL 1.° DE MAYO Á LAS 9 DE LA NOCHE

Volviéndonos al N. tenemos en nuestro cenit la *Osa Mayor* con sus siete estrellas de egunda magnitud (salvo δ que es de tercera), que representan los *Siete bueyes de Icaro* ó *del Boyero*. La *Osa Menor*, *Casiopea* y *Andrómeda* se encuentran sobre la línea que baja al



horizonte. Tenemos á la derecha el *Cisne* en forma de cruz, la *Lira* con su brillante primaria *Vega*, *Hércules* ó el hombre de rodillas, representando Atlas que lleva el cielo sobre sus hombros, y el *Dragón* que guardaba las manzanas de oro del jardín de Hespérides. Vemos en la izquierda *Perseo*, el *Cochero* con *Capella*, los *Gemelos*, en los cuales brillan *Cástor* y *Polux*, y cerca del horizonte algunas estrellas del *Toro*, que no se ha puesto del todo. El S. nos enseña el *Corazón de Carlos*, estrella de tercera magnitud colocada en el cuello de uno de los dos *Lebreles*, pequeña constelación situada debajo de la cola de la *Osa Mayor*, la *Cabellera de Berenice*.

La *Virgen*, que tiene la forma de un trapecio, debajo y á la izquierda del cual vemos una magnífica primaria blanca, la *Espiga*: más abajo se encuentra el *Cuervo*, y un poco á la derecha la *Copa* y la *Hidra*, en la cual sólo se distingue bien una estrella de segunda magnitud, α. Luego tenemos el *Can Menor* con su primaria *Proción*; más arriba se ve el *Cangrejo*, poco notable por las pocas estrellas que lo constituyen. También tenemos el *León* enseñándonos su gran trapecio, en el cual brilla *Régulo* (el corazón del *León*). Vemos á la izquierda una magnífica estrella, *Arturo* (α *Boyero*), de primera magnitud, la más brillante de esa constelación, que representa el *Guardián de la Osa*; debajo se encuentran la *Serpiente*, la *Balanza*, y en fin *Ofiuco*. *Esculapio* de los antiguos, envuelto por la *Serpiente*, puesto bajo la protección de ese dios de la medicina y colocado en los cielos.

Cenit
Corazón
Cabellera
BOYERO
Arcturo
LEÓN
Régulo
Cangrejo
Corona
VIRGEN
La Espiga
SERPIENTE
Copa
Proción
Can Menor
OFIUCO
Cuervo
Balanza
HIDRA
SUR
E.
O

Véase el artículo «Manera de leer nuestros mapas celestes».

FIGS. 9 Y 10



FECHAS	SANTORAL	EDAD DE LA LUNA	SOL Sale. h. m.	SOL Pón. h. m.	LUNA Sale. h. m.	LUNA Pónese. h. m.	PLEAMAR Hora de Cádiz Mañana.	PLEAMAR Hora de Cádiz Tarde	OBSERVACIONES PERSONALES Estado del cielo.	TERMÓMETRO Máx.	TERMÓMETRO Mín.	BARÓMETRO
1 M.	S. Felipe, ap.	8 ☽	5 »	6 54	10m56	12m44	6h50	7h [illegible]				
2 M.	S. Atanasio.	9	4 59	6 55	11 58	1 25	7 36	8 16				
3 J.	S. Juvenal.	10	4 58	6 56	1t. 2	2 3	8 55	9 37				
4 V.	Sta. Mónica.	11	4 57	6 57	2 10	2 39	0 12	10 48				
5 S.	Conv. S. Agustín.	12	4 55	6 58	3 19	3 15	11 19	11 51				
6 D.	*Patroc.º S. José.*	13	4 54	6 59	4 32	3 47	» »	» »				
7 L.	S. Estanislao.	14	4 53	7 »	5 46	4 25	» 42	1 1				
8 M.	Apar. S. Miguel.	15 ☺	4 52	7 1	7 2	5 2	1 20	1 43				
9 M.	S. Gregorio N.	16	4 51	7 2	8n.17	5 43	2 5	2 24				
10 J.	S. Antonino.	17	4 49	7 3	9 28	6 31	2 44	3 4				
11 V.	S. Mamerto.	18	4 48	7 4	10 35	7 25	3 25	3 43				
12 S.	Sto. Domingo.	19	4 47	7 5	11 30	8 25	4 4	4 25				
13 D.	S. Pedro Reg.º	20	4 46	7 6	» »	9 21	4 51	5 26				
14 L.	S. Bonifacio.	21	4 45	7 7	12m18	10 30	5 50	6 24				
15 M.	S. Isidro.	22 ☾	4 44	7 8	1 »	11 34	6 58	7 56				
16 M.	S. Juan Nepom.º	23	4 43	7 9	1 35	12t.37	8 14	8 49				
17 J.	S. Pascual B.	24	4 42	7 10	2 6	1 37	9 24	9 54				
18 V.	S. Venancio, mr.	25	4 41	7 11	2 35	2 36	10 25	10 48				
19 S.	S. Pedro Celest.º	26	4 40	7 12	3 3	3 33	11 12	11 32				
20 D.	S. Bernardino.	27	4 39	7 13	3 31	4 31	11 53	» »				
21 L.	S. Secundino.	28	4 39	7 14	4 »	5 27	» »	» 33				
22 M.	Sta. Rita de Casia	29	4 38	7 15	4 29	6 24	» 50	1 8				
23 M.	Apar. de Sant.º	0 ●	4 37	7 16	5 2	7n.20	1 23	1 44				
24 J.	*Asc. del Señor.*	1	4 36	7 16	5 38	8 10	2 1	2 17				
25 V.	S. Gregorio VII.	2	4 35	7 17	6 18	9 8	2 36	2 53				
26 S.	S. Felipe Neri.	3	4 35	7 18	7 4	9 58	3 11	3 28				
27 D.	S. Julio, mártir.	4	4 34	7 19	7 54	10 4	3 49	4 11				
28 L.	S. Justo, obispo.	5	4 34	7 20	8 49	11 20	4 30	4 50				
29 M.	S. Maximino.	6	4 33	7 20	9 48	» »	5 11	5 3				
30 M.	S. Fernando.	7	4 33	7 21	10 50	12m 3	5 59	6 2				
31 J.	Sta. Petronila.	8 ☽	4 33	7 22	11 54	12 39	6 38	7 3				

LLUVIA

AÑOS	M/M	DÍAS	AÑOS	M/M	DÍAS
1893	40,8	11	1898	22,8	9
1894	70,4	15	1899	25,1	8
1895	23,6	6	1900	34,6	9
1896	84,2	13	1901	44,1	10
1897	84,2	11	1902	30,3	9

TEMPERATURA

AÑOS	MÁX.	MÍN.	AÑOS	MÁX.	MÍN.
1893	32º5	6º0	1898	28º6	4º7
1894	28 2	1 5	1899	35 6	2 5
1895	28 3	1 9	1900	31 1	3 0
1896	26 8	1 2	1901	28 8	2 6
1897	26 8	3 5	1902	32 7	1 2

Las mareas.—Damos adjunto las horas á que se verifican las mareas en Cádiz. Para saber la hora de la pleamar en otra playa, véase *Hora de la pleamar en una playa cualquiera* (pág. 17).

LOS EVANGELIOS DE TODOS LOS DOMINGOS DEL MES

El 6 (3.er domingo después de Pascua): *Explicación de estas palabras: «Dentro de poco ya no me veréis»* (S. Juan, cap. XVI, v. 16-22).

El 13 (4.° domingo después de Pascua): *Jesús anuncia á sus discípulos que se va al Padre* (S. Juan, cap. XVI, v. 5-14).

El 20 (5.° domingo después de Pascua): *«Cuanto pidiereis al Padre en mi nombre os lo concederá»* (S. Juan, cap. XVI, v. 23-30).

El 27 (Domingo infraoctava de la Ascensión): *Jesús anuncia á sus discípulos que dará testimonio de él* (S. Juan, cap. XV, v. 26-27, y cap. XVI, v. 1-4).

Memento del mes de Mayo.

Día 1.° Desde este día, y con el descuento fijado con oportunidad, abona el Banco de España los cupones de la Deuda interior y Amortizable. Feria en Coria, Miranda de Ebro y Mondoñedo. Empiezan las flores de mayo en todas las iglesias, y en Valencia la costumbre de ir á comer fresas á las huertas y jardines. La *Fiesta del Trabajo;* el elemento obrero, por acuerdo internacional, celebra su fiesta anual con reuniones y manifestaciones públicas por la mañana y meriendas y jiras en el campo por la tarde.—2. Fiesta nacional por los mártires de la independencia. En Madrid, procesiones cívico-religiosas, revista y misa de campaña en el Prado. Se abre al público el Jardín Botánico. La Orden Española Humanitaria de la Santa Cruz y víctimas del 2 de mayo de 1808 también celebra este día una misa de *Réquiem*, con vigilia; terminada la misa, la Orden se dirige á donde estuvo el parque de Monteleón, en donde se canta un responso. También es costumbre popular en Madrid ir este día á coger lilas en el Parque, único día en que esta libertad es permitida al pueblo.—3. La Santa Cruz. En Madrid se cierran los portales á las 11 de la noche. Grao de Valencia, gran fiesta de la Santa Cruz. Feria en Caravaca. Trenes baratos por la línea de M.-Z.-A. Comunión general y misa solemne á la Santa Cruz por la Orden Española Humanitaria de la Santa Cruz y víctimas del 2 de mayo.—3. Feria en Puertollano.—4 (*Primer viernes*). Romería en Jaca (Huesca) á la ermita de Nuestra Señora de la Victoria.—8 y 9. Fiestas de Nuestra Señora de la Antigua, en Orduña. Trenes baratos por la Compañía de Bilbao.—10. Feria en Pina. Nuestra Señora de los Desamparados. Grandes fiestas en Valencia.—11 al 15. Ferias y fiestas de San Anastasio en Lérida. Rebaja de precios en la línea de la Compañía Lérida-Reus-Tarragona. 12. Feria en Almudévar.—13. Feria en Plasencia.—14, 15 y 16. Feria, mercado de ganados y corridas de toros en Puerto Real. Trenes baratos desde Cádiz.—15. Mercado de ganados en Lérida. Feria en Balaguer. San Isidro, patrón de Madrid y Talavera. Grandes rebajas de precios en las líneas férreas del Norte y Madrid, Zaragoza y Alicante, combinadas con la de Almansa-Valencia-Tarragona, Andaluces y otras, y servicio especial con un 45 por 100 de rebaja entre Madrid y Talavera por la Compañía de Madrid, Cáceres y Portugal. Principia la temporada en los balnearios siguientes: Caldas de Malabella (Gerona), á 15 de octubre, salinas termales; Ledesma (Salamanca), á 30 de septiembre, sulfurosas termales.—17. Cumpleaños de S. M. el Rey D. Alfonso XIII. Feria en Baeza.—20. Feria en Sos.—23. Peregrinación en Avila. Trenes especiales por la línea del Norte.—24. *La Ascensión del Señor*.—24, 25 y 26. Gran feria en Córdoba; toros, carreras, etc. Rebaja de precios en las líneas de M.-Z.-A., M.-A.-T. y Andaluces.—30. Sevilla: Exposición en la Capilla de los Reyes de la Catedral del cuerpo de San Fernando, custodiado todo el día por un piquete de infantería con bandera. Grandes fiestas y corrida de toros en Aranjuez; corren las fuentes de los jardines reales, abiertos al público. Trenes de servicio extraordinario por la Compañía de Madrid, Zaragoza y Alicante.—30, 31 y 1.° de junio. Feria y toros en Lora del Río. Rebaja de precios en las líneas de Madrid, Zaragoza y Alicante, Córdoba á Sevilla y Mérida á Sevilla.—31. Fin del curso académico. Empiezan los exámenes. En este mes tienen lugar en Madrid, en los días que se señalan oportunamente, las carreras de velocípedos de la temporada de primavera y las de caballos.

Guía del capitalista.

Celebran juntas generales: la Compañía del Norte (Madrid); la del Este (Madrid); la de Madrid, Zaragoza y Alicante (Madrid); la de Andaluces; la de Bilbao-Portugalete (Bilbao); la de Medina á Salamanca (Madrid); la de Ferrocarriles secundarios (Barcelona); la de Tranvías de Estaciones y Mercados (Madrid); la de Cariñena á Zaragoza (Zaragoza); la Unión y el Fénix (Madrid); Alambres de Cadagua (Bilbao); Banco Hipotecario (Madrid); Minera y Metalúrgica de Horcajo (Madrid); Pantano de Puentes (Madrid); Compañía general española de Tranvías (Madrid); Compañía Madrileña de Alumbrado y Calefacción por Gas (Madrid); La Azucarera de Aragón (Zaragoza); Euskaria (Bilbao); La Estrella (Madrid), y Centro Gallego de Madrid.

En este mes empiezan las temporadas de varios baños de aguas ácido-salinas y ferruginoso-carbonatadas.

CONSEJOS PARA EL MES DE MAYO

PRECEPTOS HIGIÉNICOS

En este mes se presentan generalmente anginas, calenturas gástricas con síntomas cerebrales, reumatismos y tercianas; las hemorragias no dejan de ser frecuentes. El plan demulcente y temperante, los sudoríficos y las evacuaciones sanguíneas, oportunamente dirigidas, son los medios que ordinariamente se emplean para la curación de estos males.

Una de las hemorragias mas frecuentes es la que se verifica por la nariz: si la salida de la san-

gre por este punto fuere excesiva, hay un medio muy sencillo y bastante eficaz para contenerla, el cual consiste en hacer levantar al enfermo el brazo correspondiente al lado por donde sale la sangre, comprimiendo al mismo tiempo la ventana de la nariz con el dedo.

Aconsejamos á aquellos de nuestros lectores que gusten de las flores que nunca las dejen durante la noche en la habitación donde duerman, pues además de exhalar un gas nocivo, sus emanaciones olorosas producen á algunos sujetos angustia, congója, desmayo y aun convulsiones.

LA VIDA EN EL CAMPO

Terminar las últimas siembras: colza de primavera, alubias, camelina, cáñamo, maíz, lino, remolacha, nabos. Comenzar las siembras de moha, alforfón y mijo. Continuar siembras de arvejas de verano, guisantes grises y forrajes mezclados. Trasplantar coles, nabos y remolacha; siembras en plantel; acabar las plantaciones de patatas. Continuar la bina de las plantas escardadas en línea. Recolectar trébol encarnado y arvejas de invierno. Aporcar patatas plantadas anteriormente. Moderar las irrigaciones de praderas, suspendiéndolas en las praderas húmedas.

La viña.—Acabar las plantaciones de injertos y en plantel. Hacer los injertos. Tomar precauciones contra las heladas primaverales. Comenzar el tratamiento cúprico del *mildew* y *black rot*. En las regiones que haya *oidium* hacer el primer azufrado. Tratamiento insecticida contra la cochinilla.

El establo.—Aumento progresivo de verde á los animales, acabando por ser el único alimento. Enviar vacas, terneras y carneros á los pastos y praderas artificiales; vigilarlos para evitar la meteorización (hinchazón).

El corral.—Cuidados atentos á los polluelos. Buena alimentación; bebida frecuentemente renovada.

El colmenar.—Es la época del gran desarrollo de la colmena y de la gran melada. Añadir un panal ó un cuadro cada tres ó cuatro días. Facilitar la enjambrazón y recoger los enjambres, poniendo colmenas de paja enfrente del colmenar. Alimentar los enjambres si la melada no basta. Reunir las colonias débiles á las otras. Elegir las reinas y renovar las enfermas y medianas.

Las legumbres.—Cortar y poner pepinos, melones y tomates. Esparcir paja en los cuadros de legumbres. Regar frecuentemente. Trasplantar nabos, coles y apio. Se pueden sembrar todas las legumbres: cardo, zanahoria, apio, perifollo, escarola, col, cebolleta, espinaca, alubias, lechuga de verano, nabo, acedera, perejil, puerros, rábanos, etc.

Las frutas.—Levantar abrigos y colgadizos. Injertar el castaño y nogal. Continuar el despampanamiento. Comenzar el pinzamiento y emparrado. Tratamiento anticriptogámico.

Las flores.—Levantar los bastidores durante el día. Acabar las siembras de plantas anuales. Trasplantar las plantas para los adornos de otoño. Continuar la siembra de las plantas bienales y vivaces para el año próximo. Colocar caña, dalia y todas las plantas de adorno de verano. Sacar las plantas de invernadero. Hacer las últimas plantaciones.

La bodega.—Abrir la compuerta de los toneles en donde fermentan los vinos á fin de dejar escapar el ácido carbónico; quemar una mecha azufrada en el orificio, haciendo entrar un poco de líquido en la canilla para extraer el ácido sulfúrico del interior de los vinos. Examinar y vigilar las bebidas embotelladas.

PREDICCIONES ASTROLÓGICAS

Del 1 al 21 este mes está bajo la influencia de Tauro, *y del 22 al 31 bajo la de* Géminis. Tauro *da en muchos casos un carácter violento y obstinado, una voluntad fuerte y estable y un espíritu lento tanto para alterarse como para apaciguarse, pero que puede conducir á excesos de grandes luchas llevadas á los últimos extremos.* (Para Géminis, véase Junio.)

Las personas nacidas en Mayo el

1 Serán tercas y amables.
2 Serán violentas y quisquillosas.
3 Perseverancia que lleva á la fortuna.
4 Casamiento desgraciado por terquedad.
5 Carácter reflexivo y observador. Buen porvenir.
6 Espíritu lento. Pobreza.
7 Amor de la lucha á todo trance.
8 Carácter leal y firme.
9 Querellas y luchas incesantes.
10 Carácter irritable y malévolo.
11 Aficiones ruines.
12 *Ruina á causa de obstinación.*
13 Excesiva timidez.
14 Fuertes en el peligro.
15 Carácter franco, pero entero.
16 Reposo y riqueza después de grandes luchas.
17 Altas ambiciones, gran inteligencia.
18 Despotismo, casamiento desgraciado.
19 Inteligencia de primer orden.
20 Afición á las ciencias abstractas.
21 Altruismo. Ruina por otros.
22 Firme, justo, recto.
23 Aptitudes para las artes. Riquezas.
24 Espíritu quisquilloso. Reñirá con dos mujeres.
25 Carácter benévolo.
26 Probabilidades de fortuna en el comercio.
27 Leales, harán buena boda.
28 Celebridad en las artes. Ricos á los cincuenta años.
29 Fortuna y gloria adquiridas sin gran esfuerzo.
30 y 31 Han de vencer grandes dificultades.

CALENDARIO GASTRONÓMICO

Carnes: Cordero, carnero, cabrito, ternera, buey, cerdo y gazapo.—*Aves:* Anades pequeños, pollos, pavipollos y pichones.—*Pescados:* Trucha, *ombre chevalier*, salmón, *grondin*, lenguado, *alosa*, rodaballo, mero, pescadillas, caballa y mero.—*Crustáceos:* Langosta, camarones y cangrejos.—*Legumbres:* Guisantes, zanahorias, nabos, cebolletas, habas, acederas, espinacas, alcachofas, patatas, coliflor, espárragos, tomate, múrgura.—*Ensaladas:* Escarola romana y lechuga.—*Frutas:* Fresas, cerezas y almendras.—*Quesos:* Gruyère, Roquefort y Chéster.

LA COCINA EN CASA (Continuación).

Filetes de cerdo con puré. — Se dejan en adobo seis horas los filetes de cerdo, se mechan como los de vaca, se colocan en una fuente al gratin con manteca y se cuecen al horno; al momento de servir, se les echa encima una salsa hecha con un poco de adobo y jugo: se sirven con puré de patatas aparte.

Fritada de pollo. — Desmenuzar los trozos de pollo sobrantes de la víspera, poniéndolos lue-

MAYO (5.° mes), 31 días.

18.ª Semana. Del 1 al 6.

Aumentan los días en la semana. { Por la mañana, 6 m. / Por la tarde, 5 m.

1. Martes. 121-244. ☽ *creciente.* El día dura 13 horas, 54 minutos.
San Felipe y Santiago, apósts., y San Segismundo, rey.
1878. Apertura de la Exposición universal de París.

2. Miércoles. 122-243. ☽ *creciente.* El día dura 13 horas, 56 minutos.
San Atanasio, obispo, y San Antonino, arzobispo.
1896. Traslación de los restos de Zorrilla á Valladolid.

3. Jueves. 123-242. ☽ *creciente.* El día dura 13 horas, 58 minutos.
San Juvenal, obispo, y San Alejandro, mártir.
1853. Muerte de Donoso Cortés, marqués de Valdegama.

4. Viernes 124-241. ☽ *creciente.* El día dura 14 horas.
Santa Mónica, viuda, y S. Alejandro, mártir.
1897. Terrible incendio del Bazar de la Caridad, en París.

5. Sábado. 125-240. ☽ *creciente.* El día dura 14 horas, 3 minutos.
La Conversión de San Agustín y Sta. Crescenciana, mr.
1895. Inauguración del Instituto Microbiológico de los Dres. Llorente, Robert y Zubiaurre.

6. Domingo. 126-239. ☽ *creciente.* El día dura 14 horas, 5 minutos.
El Patrocinio de San José. San Juan A. P. L.
1895. Robo del tesoro del sultán de Marruecos.

go, durante unas cuantas horas, en un adobo de aceite con ruedas de cebolla, zumo de limón, laurel, tomillo, perejil, sal y pimienta.

Escurrirlos.

Rebozarlos en pasta de freir y colocarlos á buena lumbre en la sartén con manteca amasada. Así que estén, trasladarlos con la espumadera á una fuente caliente y servirlos rodeados de perejil frito.

(Sigue pág. 89.)

MAYO (5.º mes), 31 días.

18.ª Semana.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Ptas.	Cénts.	Ptas.	Cénts.
	Total. . . .				

MAYO (5.° mes). 31 días.

19.ª Semana. Del 7 al 13.

Aumentan los días en la semana. { Por la mañana, 7 m. / Por la tarde, 6 m. }

7. Lunes. 127-238. ☽ *creciente.* El día dura 14 horas, 7 minutos.
San Estanislao y San Pedro, obispos.
1848. El regimiento de España se subleva en Madrid.

8. Martes. 128-237. ◐ *llena.* El día dura 14 horas, 9 minutos.
La aparición de S. Miguel, arcángel, y S. Víctor, mr.
1841. Las Cortes nombran regente único á Espartero.

9. Miércoles. 129-236. ◐ *llena.* El día dura 14 horas, 11 minutos.
San Gregorio Nacianceno, obispo.
1844. El general Guerrier es nombrado presidente de la República de Haiti.

10. Jueves. 130-235. ◐ *llena.* El día dura 14 horas, 14 minutos.
San Antonino, arzobispo, y San Gordiano, mr.
1843. Nace en Las Palmas D. Benito Pérez Galdós.

11. Viernes. 131-234. ◐ *llena.* El día dura 14 horas, 16 minutos.
San Mamerto, obispo, y San Anastasio, mártir.
1502. Sale Colón del puerto de Cádiz para su último viaje á América.

12. Sábado. 132-233. ◐ *llena.* El día dura 14 horas, 18 minutos.
Sto. Domingo de la Calzada, cf., y S. Pancracio, mr.
1886. Espantoso ciclón en Madrid.

13. Domingo 133-232. ◐ *llena.* El día dura 14 horas, 20 minutos.
San Pedro Regalado, conf., y San Segundo, ob.
1878. Atentado de Hadel contra Guillermo I de Alemania.

19.ª Semana.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Ptas.	Cénts.	Ptas.	Cénts.
	Total.				

MAYO (5.° mes), 31 días

20.ª Semana. Del 14 al 20.

Aumentan los días en la semana. { Por la mañana, 6 m. / Por la tarde, 6 m.

14. Lunes. 134-231. ☽ *llena.* El día dura 14 horas, 22 minutos.
San Bonifacio, mr.; S. Pascual, p., y Stas. Justa y Justina.
1885. El Dr. Zaldívar, presidente de la República del Salvador, resigna el mando.

15. Martes. 135-230. ☾ *menguante.* El día dura 14 horas, 24 minutos.
San Isidro, labrador, y S. Isidoro, márt.r.
1796. Tratado de París con Víctor Amadeo de Cerdeña.

16. Miércoles. 136-229. ☾ *menguante.* El día dura 14 horas, 26 minutos.
San Juan Nepomuceno, mr., y San Peregrino, ob
1847. Muere en Lima D. Vicente Rocafuerte, expresidente de la República del Ecuador.

17. Jueves. 137-228. ☾ *menguante.* El día dura 14 horas, 28 minutos.
San Pascual Bailón, cf., y Sta. Restituta, vg. y mr.
1886. Nace en Madrid Alfonso XIII.

18. Viernes. 138-227. ☾ *menguante.* El día dura 14 horas, 30 minutos.
San Venancio, mr., y San Félix de Cantalicio, cf.
1896. Muere en Madrid el actor D. Federico Tamayo.

19. Sábado. 139-226. ☾ *menguante.* El día dura 14 horas, 32 minutos.
San Pedro Celestino, papa y mártir.
1798. Bonaparte sale de Tolón para la conquista de Egipto.

20. Domingo. 140-225. ☾ *menguante.* El día dura 14 horas, 34 minutos.
San Bernardino de Sena, confesor.
1888. Apertura de la Exposición universal de Barcelona.

20.ª Semana.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Ptas.	Cénts.	Ptas.	Cénts.
	Total.				

MAYO (5.° mes), 31 días.

21.ª Semana. Del 21 al 27.

Aumentan los días en la semana. { Por la mañana, 5 m. / Por la tarde, 5 m.

21. Lunes.

141-224. ☾ *menguante.* El día dura 14 horas, 35 minutos.
San Secundino, mr., y Santa María de Socors, vg.
1786. Muere en Kœping el químico Scheele, que descubrió el *oxígeno*, el *cloro*, etc.

22. Martes.

142-223. ☾ *menguante.* El día dura 14 horas, 37 minutos.
Santa Rita de Casia, viuda, y Stas. Quiteria y Juliana, vgs.
1813. Nace en Leipzig el compositor R. Wagner.

23. Miércoles.

143-222. ● *nueva.* El día dura 14 horas, 39 minutos.
Aparición de Santiago, apóstol, y S. Desiderio, ob.
1842. Muerte del poeta Espronceda.

24. Jueves.

144-221. ● *nueva.* El día dura 14 horas, 40 minutos.
La Ascensión del Señor. San Robustiano, mr.
1543. Muere en Nuremberg el astrónomo Copérnico.

25. Viernes.

145-220. ● *nueva.* El día dura 14 horas, 42 minutos.
San Gregorio VII, papa y cf., y San Urbano, papa.
1887. Incendio del Teatro de la Opera Cómica en París.

26. Sábado.

146-219. ● *nueva.* El día dura 14 horas, 43 minutos.
San Felipe Neri, conf., y S. Eleuterio, papa y mártir.
1885. Entierro de Víctor Hugo en el Panteón, destinado á sepultura de hombres célebres.

27. Domingo.

147-218. ● *nueva.* El día dura 14 horas, [illegible] minutos.
San Julio, mártir, y San Juan, papa y mártir.
1265. Nace en Florencia Dante Alighieri, autor de la *Divina Comedia.*

MAYO (5.º mes), 31 días.

21.ª Semana.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Ptas.	Cénts.	Ptas.	Cénts.
	Total.				

22.ª Semana. Del 28 al 31.

Aumentan los días en la semana. { Por la mañana, 1 m. / Por la tarde, 2 m. }

28. Lunes. 148-217. @ *nueva.* El día dura 14 horas, 46 minutos.
San Justo, obispo, y S. Germán, obispo de París.
1896. *Espantoso ciclón en San Luis, que ocasionó 1.000 víctimas.*

29. Martes. 149-216. @ *nueva.* El día dura 14 horas, 47 minutos.
San Maximino, obispo, y San Ambrosio de Jesús.
1829. Muerte del químico H. Davy, inventor de la lámpara del minero.

30. Miércoles. 150-215. @ *nueva.* El día dura 14 horas, 48 minutos.
San Fernando, rey; S. Félix, papa, y S. Gabino.
1640. Muere en París el pintor Rubens.

31. Jueves. 151-214. ☽ *creciente.* El día dura 14 horas, 49 minutos.
Santa Petronila, virgen, y San Lupicio, obispo.
1871. Vótase en el Parlamento italiano la llamada ley de garantías.

CUATRO COMIDAS DE FAMILIA AL MES

1.ª COMIDA

Sopa Saint-Germain.
Canapés de lengua.
Pierna de carnero.
Espárragos á la española.
Huevos amerengados.
Postres.

2.ª COMIDA

Sopa Dubarry.
Salmonetes asados.
Pechuga al jugo.
Alcachofas en salsa blanca.
Flan.
Postres.

3.ª COMIDA

Sopa blanca.
Truchas á la catalana.
Jamón con espinacas.
Guisantes.
Helado.
Postres.

4.ª COMIDA

Puré de judías blancas.
Pichones á la Saint-Hubert.
Solomillo de cerdo al jerez.
Lechugas en su jugo.
Queso.
Postres.

22.ª Semana.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Ptas.	Cénts.	Ptas.	Cénts.
	Total.				

LA COCINA EN CASA

(Continuación).

Estas recetas han sido extractadas de la *Agenda Culinaria* de 1905. La edición para 1906, un tomo encartonado, 2 pesetas en Madrid y provincias, y 0,25 más si se quiere recibir certificado.

Gallina encebollada á la matancera.—Desplumada, limpia y cocida, se pondrá en una cacerola con zanahorias, tres cebollas grandes, laurel, tomillo y medio plátano maduro.

En cazuela aparte hágase una gelatina con manteca y cebollas cocidas á fuego lento con un terrón de azúcar.

Añádase, cuando esté en su punto, un poco de caldo; mézclese todo y puede servirse.

Gazapo á la parrilla.—*Después de limpio* el gazapo, se parte á lo largo por la mitad y se aplasta con el cuchillo.

Se envuelve en un papel enmantecado, después de untarlo con vinagre, sal y pimienta.

Se coloca en la parrilla á fuego no muy vivo.

Cuando esté cocido, servirlo acompañado de manteca de anchoas.

Guisantes á la francesa.—Tómense dos litros de guisantes finos y pónganse en una cacerola con cien gramos de manteca y agua bastante. Fórmese con ello una masa compacta; añádase un poco de agua y además un ramito de perejil, una cebolleta, un cogollo de lechuga, un polvito de sal y una cucharada de azúcar.

Cúbrase la cacerola y déjese cocer á fuego lento durante media hora.

Terminada la cocción, retírense el perejil y la cebolleta y colóquese la lechuga en una fuente.

Trábense los guisantes con una buena cucharada de manteca y un poco de harina y viértanse sobre la lechuga.

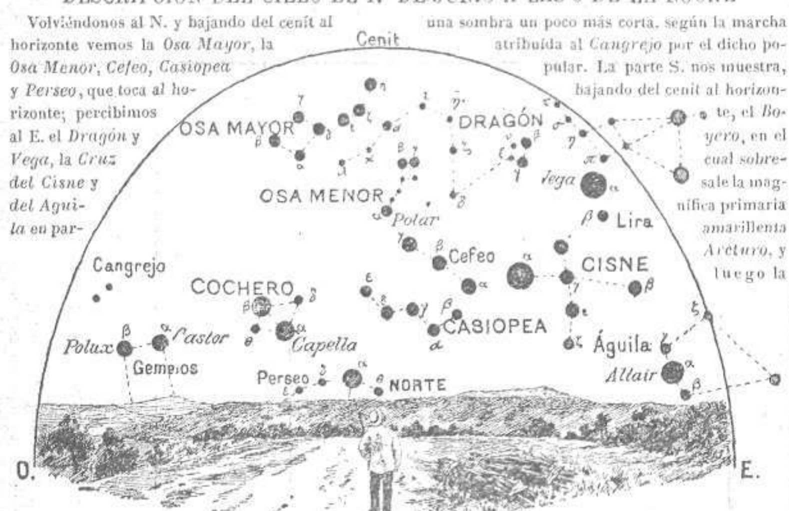
Huevos al plato con leche.—Se pone en una tartera lisa, ó plato hondo y liso, manteca; cuando vaya empezando á estar caliente se agrega leche templada, y cinco minutos después los huevos, uno á uno, cuidando no se estropeen ni se unan.

Bien sazonados, se hacen cuajar á fuego lento.

Se sirven en la misma cacerola ó tartera, que será de paredes bajas.

(Sigue pág. 94.)

DESCRIPCIÓN DEL CIELO EL 1.° DE JUNIO A LAS 9 DE LA NOCHE



Volviéndonos al N. y bajando del cenit al horizonte vemos la *Osa Mayor*, la *Osa Menor*, *Cefeo*, *Casiopea* y *Perseo*, que toca al horizonte; percibimos al E. el *Dragón* y *Vega*, la *Cruz del Cisne* y *del Aguila* en parte puesta, en la cual brilla *Altair*, de primera magnitud y de color amarillento; tenemos al O. el *Cochero*, con su brillante *Cabra*, cuyos *Cabritos* no son visibles á causa de su poca altura del horizonte; luego *Cástor* y *Polux*, de la constelación de los *Gemelos*, en parte puesta, y más arriba el *Cangrejo*, apenas visible. El Sol se halla en el signo del *Cangrejo* en verano; este astro se eleva por encima de nuestro horizonte desde el mes de diciembre, y alcanza su mayor altura cuando llega á los trópicos del *Cangrejo* el 20 de junio; retrocede entonces, dándonos cada día una sombra un poco más corta, según la marcha atribuída al *Cangrejo* por el dicho popular. La parte S. nos muestra, bajando del cenit al horizonte, el *Boyero*, en el cual sobresale la magnífica primaria amarillenta *Arcturo*, y luego la *Espiga de la Virgen*, de primera magnitud y de color blanquecino; debajo se encuentra el *Cuervo*, cuadrilátero muy visible cuando está el cielo muy raso. Vemos al E. el *Corazón de Carlos*; al ras del horizonte el trapecio del *León* con el brillante *Régulo*, y debajo la *Copa ó Hidra macho*, constelación austral mucho más hermosa que la *Hidra hembra*, que ya hemos visto (febrero y marzo). Tenemos al O. la *Corona*, la *Serpiente*, la *Balanza* y *Escorpión*, con su primaria rojiza *Antares*, y al ras del horizonte *Ofiuco* y *Hércules*.

Véase el artículo «Manera de leer nuestros mapas celestes», Págs. 11 y 12.



30 DÍAS — CANCER — JUNIO

FECHAS	SANTORAL	EDAD DE LA LUNA	SOL Sale. h. m.	SOL Pón. h. m.	LUNA Sale. h. m.	LUNA Pónese. h. m.	PLEAMAR Hora de Cádiz Mañana.	PLEAMAR Hora de Cádiz Tarde	OBSERVACIONES PERSONALES Estado del cielo.	TERMÓMETRO Máx.	TERMÓMETRO Mín.	BARÓMETRO
1 V.	S. Segundo.	10	4 32	7 23	1 t. 1	1 m 1(	8h11	8h55				
2 S.	S. Marcelino.	11	4 32	7 24	2 10	1 46	9 34	10 15				
3 D.	*Pascua Pentec.ª*	12	4 31	7 24	3 21	2 19	10 49	11 25				
4 L.	Sta. Saturnina.	13	4 31	7 25	4 35	2 55	11 52	» »				
5 M.	S. Bonifacio.	14	4 31	7 26	5 50	3 34	» »	» 45				
6 M.	S. Norberto, ob.	15	4 30	7 27	7 4	4 17	1 9	1 30				
7 J.	S. Pablo, ob.	16	4 30	7 27	8 n. 14	5 7	1 52	2 16				
8 V.	S. Salustiano.	17	4 30	7 28	9 16	6 5	2 28	2 48				
9 S.	S. Feliciano.	18	4 30	7 29	10 41	7 7	3 8	3 32				
10 D.	*La S. Trinidad.*	19	4 29	7 29	10 57	8 12	3 56	4 17				
11 L.	S. Bernabé.	20	4 29	7 29	11 35	9 19	4 38	5 2				
12 M.	S. Juan de S.	21	4 29	7 29	» »	10 24	5 26	5 51				
13 M.	S. Antonio de P.	22	4 29	7 30	12 m 8	11 27	6 17	6 47				
14 J.	*Corpus Christi.*	23	4 29	7 30	12 39	12 t. 27	7 17	7 51				
15 V.	S. Vito.	24	4 29	7 31	1 8	1 26	8 26	8 1				
16 S.	S. Aureliano.	25	4 29	7 31	1 35	2 24	9 36	10 »				
17 D.	S. Manuel.	26	4 29	7 32	2 3	3 20	10 24	10 51				
18 L.	S. Ciriaco.	27	4 29	7 32	2 32	4 17	11 19	11 40				
19 M.	S. Gervasio.	28	4 29	7 32	3 4	5 14	» »	» »				
20 M.	S. Silverio.	29	4 29	7 33	3 58	6 10	» 20	» 59				
21 J.	S. Luis Gonzaga.	0	4 29	7 33	4 17	7 4	» 59	1 19				
22 V.	*Sag. C. de Jesús*	1	4 29	7 33	5 1	7 n. 55	1 39	2 »				
23 S.	S. Juan, pb.	2	4 29	7 33	5 50	8 43	2 17	2 35				
24 D.	Nat. de S. J. B.	3	4 30	7 33	6 43	9 26	2 55	3 1[illegible]				
25 L.	S. Próspero.	4	4 30	7 34	7 41	10 6	3 32	3 49				
26 M.	S. Juan, mártir.	5	4 31	7 34	8 42	10 42	4 4	4 2[illegible]				
27 M.	S. Zoilo.	6	4 31	7 34	9 46	11 15	4 45	5 10				
28 J.	S. León II.	7	4 31	7 34	10 50	11 48	5 32	5 54				
29 V.	S. *Pedro.*	8	4 33	7 34	11 57	» »	6 24	6 54				
30 S.	Com. de S. Pablo.	9	4 33	7 34	1 t. 5	12 m 19	7 21	8 8				

LLUVIA

AÑOS	M/M	DÍAS	AÑOS	M/M	DÍAS
1893	63,4	8	1898	45,5	5
1894	37,2	2	1899	36,4	8
1895	59,4	7	1900	25,8	7
1896	33,3	10	1901	27,5	4
1897	58,6	4	1902	79,3	5

TEMPERATURA

AÑOS	MÁX.	MÍN.	AÑOS	MÁX.	MÍN.
1893	35º5	8º5	1898	35º6	5º0
1894	37 1	4 6	1899	36 4	8 2
1895	36 0	7 5	1900	36 1	8 0
1896	36 4	7 3	1901	37 4	8 2
1897	38 5	6 8	1902	37 2	3 8

Las mareas.—Damos adjunto las horas á que se verifican las mareas en Cádiz. Para saber la hora de la pleamar en otra playa, véase *Hora de la pleamar en una playa cualquiera* (pág. 17).

LOS EVANGELIOS DE TODOS LOS DOMINGOS DEL MES

El 3 (Pascua de Pentecostés): *«Cualquiera que me ame observará mi doctrina»* (S. Juan, cap. XIV, v. 23-31).

El 10 (Domingo de Trinidad): *Misión de los discípulos de J.-C.* (S. Mateo, cap. XXVIII, v. 18-20).

El 17 (2.º domingo después de Pentecostés): *Parábola de los convidados que se excusan* (S. Lucas, cap. XIV, v. 16-24).

El 24 (3.er domingo después de Pentecostés): *La oveja perdida* (S. Lucas, cap. XV, v. 1-10).

Memento del mes de Junio.

Día 2. Sorteo en el Banco de España de los títulos de la Deuda amortizable. Feria en Daroca y Orense. Continúan abriéndose varios balnearios medicinales, cuyas temporadas varían del 1.º de *junio al 1.º de septiembre ó del 15 del primero* al 15 del segundo. Feria en Trujillo.—**2 y 3.** Peregrinación á Oliva. Rebaja de precios en las líneas de A.-V.-T. y Alcoy á Denia.—**3.** *Domingo de Pascua de Pentecostés.*—**6, 8 y 9.** *Témporas.*—**8 á 11.** Feria y toros en Tortosa. Rebaja en los ferrocarriles de Lérida-Reus-Tarragona. —**9 á 13.** Feria. Toros en Calahorra. Rebaja de precios en los ferrocarriles de la línea del Norte. —**10.** *La Santísima Trinidad.*—**12.** Verbena en Madrid á San Antonio.—**14.** *Sanctissimum Corpus Christi.*—**19.** En Fuente de Ebro la procesión llamada de las *descabelladas.*—**21.** Visita de altares en la Catedral.—**22, 23, 24 y 25.** Fiestas á San Juan en Tolosa, con rebaja de precios en los trenes del Norte.—**23.** Cumpleaños de la infanta doña Paz. Verbena en Madrid.—**24** San Juan. Grandes verbenas y veladas en Málaga y otras poblaciones. En Soria, fiesta de las Calderas. En los arzobispados de Valencia y Sevilla, fiesta de precepto.—**24 á 29.** Grandes fiestas en Segovia. Rebaja de trenes del Norte.—**24 á 30.** Grandes fiestas en León, con trenes especiales. Santa Orosia; grandes fiestas en Jaca, con trenes especiales.—**28.** Verbena en Madrid á San Pedro, apóstol.—**29.** San Pedro, apóstol. Fiesta de San Pedro y San Pablo en Burgos, hasta el 2 de julio.—**30.** Termina el plazo para la traslación de mozos á la capital de la provincia para la revisión de exenciones ante la Comisión mixta.

Días de abstinencia de carne en el mes de junio: *el 2 y el 28.*

Guía del capitalista.

Este mes celebran juntas generales las sociedades siguientes: Vasco-Asturiana (Bilbao); Valencia á Aragón (Bruselas); Agrícola y Salinera de Fuente de Piedra (París); Hullera (Bilbao); Vasco-Andaluza-Asturiana (Oviedo); Morena (minera) (Bilbao); La Pecuaria (Madrid); Robla á Balmaseda; Puerto de Pasajes (Pasajes); El Globo (periódico) (Madrid); General de Anuncios (París); Salamanca á la frontera portuguesa (Oporto); Ferrocarriles de Puerto Rico (Madrid); La Electricista de los Carabancheles (Madrid); Manresa á Berga (Manresa); Colegio de Médicos y Fomento de las Artes para la elección de cargos.

En el verano se prohibe secar y sacudir ropa en los balcones después de las diez de la mañana.

Los mercados de frutas están abiertos de cinco á ocho y los de verduras de doce á cinco. Los puestos y cajones de toda clase de géneros están abiertos para el público desde las cuatro de la mañana á las nueve de la noche durante el verano.

Desde las nueve queda prohibida la carga y descarga de carbones, paja, leña, etc., y el permanecer en las calles los carros y carretas que conducen dichas cargas.

CONSEJOS PARA EL MES DE JUNIO

PRECEPTOS HIGIÉNICOS

La constitución atmosférica que se suele observar en este mes es diferente de la de los meses anteriores; suelen reinar las erisipelas, las calenturas biliosas, las irritaciones violentas del estómago é intestino con vómitos y diarrea, los cólicos inflamatorios, etc.

Importa mucho modificar el régimen de vida, no sobrexcitando el estómago con alimentos fuertes, de difícil digestión. Estas precauciones, y el uso de las bebidas acídulas, que instintivamente se apetecen en esta época, son muy á propósito para moderar la predisposición á las irritaciones, tan frecuentes en este mes.

Si el abuso de los condimentos es siempre perjudicial, lo es mucho más en la estación del calor.

Las personas que padecen enfermedades cutáneas deberán usar con mucha parsimonia de estos estímulos, contando entre los más perjudiciales la pimienta usada con exceso y los mariscos y escabeches, sobre todo el de atún.

En este mes se verifica la alegre, saludable y costosa emigración de las clases acomodadas, que más bien por moda van á buscar en la vida campestre las condiciones higiénicas para robustecer su salud y en las aguas minerales el remedio de multitud de dolencias. Muchas de éstas se alivian notablemente con el cambio general que se experimenta en todo viaje, que es uno de los remedios más eficaces en ciertas enfermedades que parecían incurables. Respecto de las aguas minerales, diremos que son un recurso poderoso en muchos padecimientos crónicos, acompañados ó producidos por cierto grado de debilidad. Las aguas minerales no deben usarse, por regla general, cuando hay preludios de enfermedades agudas ó cuando el sujeto está sumamente extenuado, y tampoco suelen convenir á los asmáticos, á los hemoptoicos ó que echan sangre por la boca, á los que padecen aneurismas, y por lo común tampoco á los sujetos de edad muy avanzada ni á los niños muy pequeños.

LA VIDA EN EL CAMPO

Estercolar y encalar las tierras en barbecho. Escardar avenas, trigos y cebadas de primavera. Binar patatas, remolacha, maíz, alubias y tabaco. Trasplantar coles forrajeras y nabos sembrados en marzo. Sembrar nuevos planteles de coles forrajeras para invierno. Últimas siembras de cañamo y alforfón. Comenzar siembras de nabos. Cosecha de colza, nabos y lino. Cesar totalmente las irrigaciones en las praderas sin guadañar. Guadañar las praderas artificiales, después las praderas naturales. Cortar trébol y alfalfa en florescencia, la esparceta cuando se ha pasado la flor. Guadañar arvejas, vegas y guisantes grises de primavera. Reponer ocho días después de la recolección las aguas en los prados.

La viña.—En el país donde se practique, despampanar todos los sarmientos inútiles. Continuar los azufrados contra el *oidium* y los tratamientos cúpricos contra el *mildew* y el *blak-rot*. Abrazar las ramas, pellizcar antes de la florescencia. Continuar teniendo el suelo en perfecto estado.

El establo.—Poner el ganado á régimen completo de verde. Alimentar los cerdos, sobre todo, con trébol verde, lechuga y despojos de hortalizas. Esquilar los rebaños lanares.

El corral.—Cesar la incubación. Bañar con mucha agua y frecuentemente el gallinero.

El colmenar.—Vigilar los enjambres, no dejarles salir sin seguirlos. Comprobar si las colmenas no han perdido la reina por la enjambrazón. Adquirir enjambres. Extraer la miel cuando los panales están tapados con cera. Sacar los panales con prudencia. Igualar la colonia, reuniendo los débiles á los fuertes. Transportar las colmenas para hacerlas aprovechar una segunda melada.

Las legumbres.—Continuar las siembras del mes precedente. Sembrar escarola, achicoria, coliflor, col-nabo, perifollo, espinacas, alubias, lechugas, nabos, puerros de invierno, guisantes, rábanos y ranónchigo. Unir achicoria y escarola. Cortar berenjena, melón y tomate. Plantar y pellizcar los melones por encima de las dos primeras hojas. Rodrigar los guisantes y alubias. Empajar todas las legumbres. Multiplicar las binas, escardas y riegos.

Las frutas.—Continuar los pellizcos y empalados. Levantar los colgantes á las fresas. Aclarar los melocotones. Recolectar las cerezas tempranas, frambuesa, fresa y grosella.

Las flores.—Continuar los trabajos de mayo. Trasplantar las siembras del mes precedente. Comenzar siembras de alhelíes, campanillas, rosas indias y otras plantas para el año siguiente. Empajar, escardar y regar los macizos. Tutelar las dalias y claveles. Acabar las siembras de plantas anuales. Sembrar para el invierno cinerarias, calceolarias y primaveras de China.

La bodega.—Evitar dejar los vinos en limpio en los toneles. Tratar en seguida los que se alteren: el agrio y la picadura por el tartrato neutro de potasa; la vuelta, el renuevo y la grasa, por una materia tanífera; la pulpa, por el ácido tártrico y el ácido sulfuroso. La mayor parte de estas enfermedades pueden tratarse por la pasteurizazión ó calentamiento.

PREDICCIONES ASTROLÓGICAS

Del 1 al 21 este mes está bajo la influencia de GÉMINIS, *y del 22 al 30 bajo la de* CÁNCER. GÉMINIS *es un signo de espíritu superior; da á menudo celebridad, pero con aptitudes opuestas; hace contraer algunas veces dos casamientos. Los nacidos bajo este signo deben desconfiar de lo más cercano, que les creará molestias; este signo hace más desgraciados que dichosos.* (Para CÁNCER, véase Julio.)

Las personas nacidas en Junio el

1 Contraerán dos ó tres uniones poco dichosas.
2 Tendrán vida desgraciada.
3 Carácter envidioso y avaro.
4 Instintos malos, rapaces.
5 Espíritu sin orden, indecisión, inercia.
6 Imaginación sin juicio.
7 Falta de energía.
8 Vanidosos.
9 Vanos proyectos. Pasos en vano.
10 Finura, astucia, habilidad.
11 Espíritu que se dejará dominar.
12 Felicidad doméstica.
13 Carácter débil, vida trabajosa.
14 Carácter bonachón, muchos amigos.
15 Afición al estudio. Casamiento literario.
16 Carácter agresivo.
17 Viajes forzosos sin grandes provechos.
18 Vida difícil y laboriosa.
19 Carácter versátil. Ruptura matrimonial
20 Carácter débil. Adulación.
21 y 22 Carácter amable, simpático.
23 Inercia. Pobreza.
24 Carácter débil.
25 Serviciales, amigos de todos.
26 Carácter que ve el bien en todas partes.
27 Carácter extravagante, amenazado de locura.
28 Instintos crueles. Casamiento desgraciado.
29 Amor á la pereza y al libertinaje.
30 Amigos del trabajo. Felicidad en las empresas.

CALENDARIO GASTRONÓMICO

Carnes: Cordero, ternera, buey, gazapo y conejo, cerdo y salchichería fresca.—*Aves:* Pollo, ánade, pichón y pavipollo.—*Pescados:* Lenguado, caballa, pescadilla, salmón, trucha, sábalo, rodaballo, salmonete del Mediterráneo, carpa, anguila, tenca.—*Mariscos*: Dátiles de mar.—*Crustáceos:* Cangrejos, langosta, langosta de mar, cangrejos de mar.—*Legumbres*: Guisantes, alubias, nabos, alcachofas, acederas, espinacas, cebolletas, zanahorias, coliflor, habas, tomates, pepinillos, melón.—*Ensaladas*: Lechuga romana, escarola rizada.—*Frutas*: Fresas, grosellas, cerezas, frambuesas, almendras, albaricoques, melocotones y plátanos.—*Quesos*: Roquefort, Gruyère, Chéster, Holanda, Pont-Cenque y á la crema.

CUATRO COMIDAS DE FAMILIA AL MES

1.ª COMIDA

Sopa Condé.
Filetes de lenguado.
Liebre á la casera.
Guisantes á la inglesa.
Gelatina de limón.
Postres.

2.ª COMIDA

Sopa de pan.
Tencas esparrilladas con salsa de tomate.
Pavipollo asado.
Alcachofas en salsa blanca.
Tortilla soplada.
Postres.

3.ª COMIDA

Sopa «Chantilly».
Frito variado.
Ternera á la provenzal.
Judías verdes.
Crema borracha.
Postres.

4.ª COMIDA

Caldo al minuto.
Pescadillas fritas.
Lomo de cerdo con patatas.
Tomates al «gratin».
Tarta de fresa.
Postres.

LA COCINA EN CASA

(Continuación).

Estas recetas han sido extractadas de la *Agenda Culinaria* de 1905. La edición para 1906, un tomo encuadernado, 2 pesetas en Madrid y provincias, y 0,25 más si se quiere recibir certificado.

Hígado de ternera á la campesina.—Se mecha el hígado con tiras delgadas de tocino, y se pone en adobo, en vino blanco, por doce horas á lo menos.

Después se coloca en una cazuela, envuelto en lonjas de tocino, con zanahorias, cebollas, un ramito, pimienta y sal, y por encima una capa de lonjas de tocino.

Se añade caldo y dos vasos de vino blanco con unas ruedas de limón, sin corteza ni pepitas, y todo ello se pone á cocer entre dos fuegos lentos.

Cocido que sea, se reduce la salsa y se sirve con pepinillos.

Huevos á la nieve.—Se baten varias claras de huevo con azúcar y unas gotas de azahar hasta

JUNIO (6.º mes), 30 días.

22.ª Semana. Del 1 al 3.

Aumentan los días en la semana. { Por la mañana, 1 m. / Por la tarde, 1 m.

1. Viernes.

152-213. ☽ *creciente.* El día dura 14 horas, 51 minutos.
San Segundo, mr.; S. Simeón y S. Fortunato, presbs.
1800. El Dr. Jenner hace en París el primer ensayo de vacunación.

2. Sábado.

153-212. ☽ *creciente.* El día dura 14 horas, 52 minutos.
Stos. Marcelino y Pedro, mártires, y San Erasmo, obispo.
1895. Recepción del Sr. Sellés en la Academia Española.

3. Domingo.

154-211. ☽ *creciente.* El día dura 14 horas, 53 minutos.
Pascua de Pentecostés. San Isaac, monje.
1875. Muerte del compositor Bizet, autor de *Carmen.*

convertirlas en espuma; en una cacerola con leche hirviendo y perfumada con la citada esencia se va echando con un cacillo la espuma antes hecha para que se cuaje, retirando las porciones á una fuente á medida que adquieran el punto preciso, procurando que escurran toda la leche que tengan.

Terminada esa operación, se bañan las yemas antes separadas y se vierten en la leche sobrante, sin dejar de menearla, como si se tratara de hacer natillas.

Transcurridos cinco minutos se pone la mezcla que ha resultado en una fuente, adornándola con espuma cuajada.

Huevos esponjados. — «Tomarás media libra de miel y otra media de manteca de vacas, y ponlo todo en un cacito al fuego; entretanto batirás docena y media de huevos con claras, y cuando está cociendo la miel y la manteca echa los huevos dentro; ponles una cobertera encima con un poco de lumbre, y se cuajará de modo que parezcan huevos mejidos; sírvelos sobre rebanadillas de pan.» (*F. M. Montiño*).

Huevos rellenos.—Córtense huevos duros en dos pedazos á lo largo; quítense las yemas y machúquense con otro tanto de miga de pan empapada en leche y exprimida; añádase un buen pedazo de manteca fresca; se agregan cebollas y perejil picados, sal, pimienta y especias finas; machúquese también este condimento y ablándese con yemas de huevo crudas.

Se llenan con esto las claras cocidas, y el resto se pone en un plato que resista al fuego, formando una capa como de un dedo de espesor.

Arréglense los huevos encima.

Póngase el plato en el horno de campaña con fuego lento por encima y por debajo para que tomen color.

Jamón con guisantes.—Hecho trozos en forma de dados el jamón, se fríe con una cucharada de manteca, pero sin dejarle tostar.

Se le agrega una taza de caldo del puchero sin grasa y un kilo de guisantes; colocado todo nuevamente á fuego lento, se deja cocer hasta que los guisantes estén en punto.

Terminada la cocción, se cubre con un batido de huevos.

Jamón con pepinillos.—Se cuece en agua un jamón curado, se escurre, se deshuesa en seguida, se pone en una terrina y se deja enfriar, prensándolo; después se coloca en la fuente, se quita la corteza y se adorna con pepinillos en vinagre.

Judías verdes á la «maître d'hôtel».—Mientras están cociendo las judías en agua, poner al fuego una cacerola con manteca reciente y perejil muy picado hasta que se derrita aquélla.

Sacar entonces del agua las judías con la espumadera y echarlas en la cacerola.

Hacerlas saltar unos minutos.

Y servirlas rociadas con vinagre ó zumo de limón.

(Sigue pág. 102.)

JUNIO (6.º mes), 30 días.

22.ª Semana.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS Ptas.	ENTRADAS Cents.	SALIDAS Ptas.	SALIDAS Cénts.
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
	Total.	......	......	......	......

JUNIO (6.º mes), 30 dias.

23.ª Semana. Del 4 al 10.

Aumentan los dias en la semana. { Por la mañana, 2 m. / Por la tarde, 4 m.

4. Lunes.
155-210. ☽ *creciente.* El dia dura 14 hora, 54 minutos.
Sta. Saturnina y San Francisco Caracciolo, fundador.
1782. Los hermanos Montgolfier realizan su primera ascensión en globo.

5. Martes.
156-209. ☽ *creciente.* El dia dura 14 horas, 55 minutos.
Santos Bonifacio y Doroteo, mrs.
1878. Atentado del Dr. Nobiling contra el emperador Guillermo, de Alemania.

6. Miércoles.
157-208. *llena.* El día dura 14 horas, 57 minutos.
San Norberto, ob., y Stas. Cándida y Paulina, mrs.
1808. Napoleón proclama rey de España á su hermano José.

7. Jueves.
158-207. *llena.* El dia dura 14 horas, 57 minutos.
San Pablo, ob., y Stos. Pedro y Sabiniano, mrs.
1896. Explosión de dinamita en la calle de los Cambios Nuevos, de Barcelona.

8. Viernes.
159-206. *llena.* El dia dura 14 horas, 58 minutos.
San Salustiano, conf., y Stos. Medardo y Clodulfo, obs.
1873. Proclámase en España la República.

9. Sábado.
160-205. *llena.* El dia dura 14 horas, 59 minutos.
Stos. Primo y Feliciano, mártires, y San Maximiano.
1815. Clausura del Congreso de Viena.

10. Domingo.
161-204. *llena.* El día dura 15 horas.
La Santísima Trinidad. Santa Margarita, reina.
1827. D. Andrés Santa Cruz cesa en la presidencia del Consejo de gobierno del Perú.

23.ª Semana.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Ptas.	Cénts.	Ptas.	Cénts.
	Total.				

JUNIO (6.° mes), 30 días.

24.ª Semana. Del 11 al 17.

Aumentan los días en la semana. { Por la mañana, 0 m. / Por la tarde, 3 m.

11. Lunes. 162-203. ◯ *llena*. El día dura 15 horas.
San Bernabé, apóstol, y Stos. Félix y Fortunato, mrs.
1874. *D. Miguel Domínguez es nombrado presidente de la República de Haití.*

12. Martes. 163-202. ◯ *llena*. El día dura 15 horas.
San Juan de Sahagún, conf., y San Onofre.
1872. Inauguración del primer ferrocarril en el Japón.

13. Miércoles. 164-201. ☾ *menguante*. El día dura 15 horas, 1 minuto.
San Antonio de Padua, conf., y Santa Felícula, vg.
1895. Muere en Burgos el jefe republicano D. Manuel Ruiz Zorrilla.

14. Jueves. 165-200. ☾ *menguante*. El día dura 15 horas, 1 minuto.
SS. Corpus Christi. San Basilio el Magno, obispo.
1895. Empieza la vista de la causa conocida con el nombre de *El Testamento falso.*

15. Viernes. 166-199. ☾ *menguante*. El día dura 15 horas, 2 minutos.
Santos Vito, Modesto y Crescencio, mártires.
1835. El general carlista Zumalacárregui es herido mortalmente en el sitio de Bilbao.

16. Sábado. 167-198. ☾ *menguante*. El día dura 15 horas, 2 minutos.
San Aureliano, ob. y mr., y San Quirico, mártir.
1846. Proclamación del Papa Pío IX como sucesor de Gregorio XVI.

17. Domingo. 168-197. ☾ *menguante*. El día dura 15 horas, 3 minutos.
Santos Manuel, Sabel é Ismael, mártires.
1844. *D. Domingo Elías se proclama presidente de la República del Perú.*

24.ª Semana.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Ptas.	Cénts.	Ptas.	Cénts.
	Total.				

25.ª Semana. Del 18 al 24.

Disminuyen los días en la semana. { Por la mañana, 1 m. / Por la tarde, 0 m.

18. Lunes. 169-196. ☾ *menguante.* El día dura 15 horas, 3 minutos.
San Ciriaco y Sta. Paula, mrs., *patronos de Málaga.*
1815. Batalla de Waterloo.

19. Martes. 170-195. ☾ *menguante.* El día dura 15 horas, 3 minutos.
Santos Gervasio y Protasio, mártires.
1896. Una alta marea invade la Costa Nordeste del Japón, causando más de 10.000 víctimas.

20. Miércoles. 171-194. ☾ *menguante.* El día dura 15 horas, 4 minutos.
San Silverio, papa y mr., y San Macario, ob.
1898. Los Estados Unidos se apoderan de las Islas Marianas.

21. Jueves. 172-193. ● *nueva.* El día dura 15 horas, 4 minutos.
San Luis Gonzaga, conf., y Sta. Demetria.
1889. Coronación del poeta Zorrilla en Granada.

22. Viernes. 173-192. ● *nueva.* El día dura 15 horas, 4 minutos.
El Sagrado Corazón de Jesús. San Paulino, ob.
1633. Galileo es condenado á abjurar la «heregía de la rotación de la tierra».

23 Sábado. 174-191. ● *nueva.* El día dura 15 horas, 4 minutos.
San Juan, presbítero, y Sta. Agripina.
1884. Francia reclama á China 250 millones por la violación del Tratado de Tien-Tsin.

24. Domingo. 175-190. ● *nueva.* El día dura 15 horas, 3 minutos.
La Natividad de S. Juan Bautista y S. Fausto.
1894. Asesinato del presidente Carnot, en Lyon, por el anarquista Caserio.

25.ª Semana.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Ptas.	Cénts.	Ptas.	Cénts.
	Total.				

JUNIO (6.° mes), 30 días.

26.ª Semana. Del 25 al 30.

Disminuyen los días en la semana. { Por la mañana, 1 m. / Por la tarde, 0 m.

25. Lunes. 176-189. ● *nueva.* El día dura 15 horas, 3 minutos.
S. Próspero y S. Eloy, obs., y Sta. Orosia, vg.
1869. Isabel II abdica sus derechos á la Corona de España en su hijo Alfonso.

26. Martes. 177-188. ● *nueva.* El día dura 15 horas, 3 minutos.
Santos Juan y Pablo, mártires, y S. Pelayo, niño.
1896. Motín de cigarreras en Madrid.

27. Miércoles. 178-187. ● *nueva.* El día dura 15 horas, 3 minutos
San Zoilo y San Ladislao, mrs.
1836. *Muere en Choisy-le-Roi Rouget de l'Isle, autor de la Marsellesa*

28. Jueves. 179-186. ● *nueva.* El día dura 15 horas, 3 minutos
San León II, papa, y San Benigno.
1895. Inauguración del Asilo de Santa Cristina en la Moncloa.

29. Viernes. 180-185. ☽ *creciente.* El día dura 15 horas, 2 minuto.
San Pedro y San Pablo, apóstoles, y S. Marcelo.
1895. Graves desórdenes en Macedonia.

30. Sábado. 181-184. ☽ *creciente.* El día dura 15 horas, 2 minutos.
La Conmemoración de S. Pablo, ap., y Sta. Lucina, mr.
1887. Apertura en Madrid de la Exposición de Filipinas.

LA COCINA EN CASA (Continuación).

Langosta abrasada.—Se limpia muy rápidamente una langosta pequeña y viva; se la cortan á golpe con el cuchillo de cocina las patas por la mitad, á fin de que no pueda andar, y se coloca sobre rescoldo algo mortecino.

Luego que esté pasada, se limpia y se la quita el caparazón. Se sirve sin aliño de ningún género, ni aun con sal.

Lenguado á la napolitana.—Pónganse á hervir unos cuantos macarrones, y tan luego como estén bien cocidos sumérjanse en agua fría y escúrranse.

A la masa que formen se añadirá manteca y queso rallado, cubriendo con ello, por capas, los pedazos del lenguado, previamente cocido, y cuidando de que la capa superior sea de macarrones.

26.ª Semana.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Ptas.	Cénts.	Ptas.	Cénts.
		Ptas.	Cénts.	Ptas.	Cénts.
	Total. . . .				

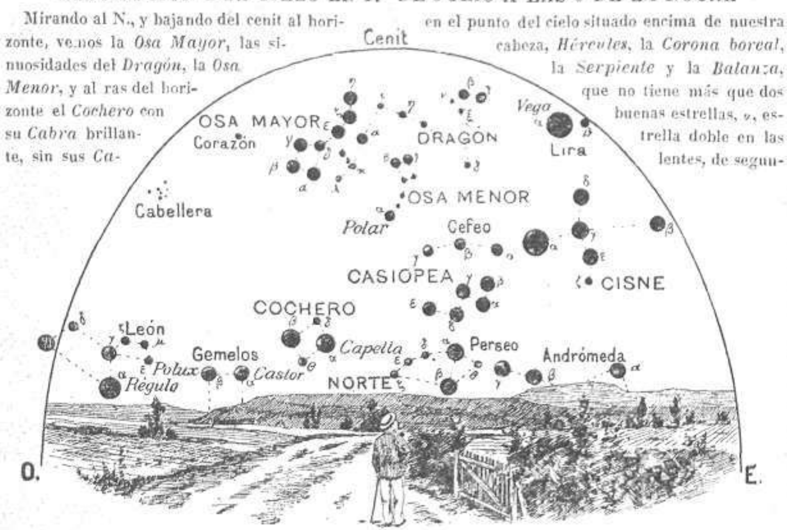
Llena la cacerola se pondrá en el horno, y en cuanto se haya formado una especie de pastel sírvase caliente.

Liebre á la casera.—Después de cortada la piel y vaciada, córtese por miembros; si tiene sangre, póngase aparte. Hágase derretir en la cacerola manteca; póngase al fuego, añadiendo un puñado de harina; cuando la masa esté hecha, échese la liebre, mojándola con suficiente cantidad de vino tinto y mitad de agua; sazónese con sal y pimienta; pónganse también pedacitos *cuadrados de tocino, cebollas pequeñas y setas.*

Cuídese de espumarlo y desengrasarlo; cuando la liebre esté cocida, póngase en la fuente, y si la salsa está demasiado clara redúzcase, espesándola con la sangre de la liebre y su hígado, machacados juntos, sirviéndose de ella como de las salsas ordinarias.

(Sigue pág. 117.)

DESCRIPCIÓN DEL CIELO EN 1.° DE JULIO A LAS 9 DE LA NOCHE



Mirando al N., y bajando del cenit al horizonte, vemos la *Osa Mayor*, las sinuosidades del *Dragón*, la *Osa Menor*, y al ras del horizonte el *Cochero* con su *Cabra* brillante, sin sus *Cabritos*, que desaparecen en las neblinas del horizonte.

Tenemos al E. *Cefeo*, *Casiopea* en forma de W, *Perseo* y *Andrómeda* en parte bajo el horizonte; más arriba el *Cisne* con su *Cruz* echada, y la resplandeciente *Vega* cerca del horizonte. Tenemos al O. el *Corazón de Carlos*, la *Cabellera de Berenice*, el *León* y los *Gemelos* en parte debajo del horizonte, pero dejándonos ver respectivamente *Régulo*, *Cástor* y *Polux*.

Volviéndonos al S. tenemos en el cenit, es decir, en el punto del cielo situado encima de nuestra cabeza, *Hércules*, la *Corona boreal*, la *Serpiente* y la *Balanza*, que no tiene más que dos buenas estrellas, α, estrella doble en las lentes, de segunda magnitud, y β, de tercera magnitud (antiguamente se llamaba las *Garras del Aguila*). Vemos al E. el *Boyero* con la primaria amarillenta *Arcturo*, la *Virgen* con su brillante *Espiga*, estrella blanca de primera magnitud, *Hidra* y el *Cuervo* en parte opuesta. Tenemos al O. *Ofiuco*, cuyas estrellas más hermosas son α de segunda magnitud y β de tercera; luego viene el *Aguila*, con su primaria *Altair* entre β y γ; el *Sagitario*, poco importante, y el *Escorpión*, en el cual centellea *Antares*.

Véase el artículo «Manera de leer nuestros mapas celestes».

Figs. 13 y 14.



FECHAS	SANTORAL	EDAD DE LA LUNA	SOL Sale. h. m	SOL Pon h. m	LUNA Sale. h. m.	LUNA Pónese h. m.	PLEAMAR Hora de Cádiz Mañana.	PLEAMAR Hora de Cádiz Tarde	OBSERVACIONES PERSONALES Estado del cielo.	TERMÓMETRO Máx.	TERMÓMETRO Mín.	BARÓMETRO
1 D.	S. Casto, mr.	10	4 33	7 34	2t. 14	12m 53	8h35	9h4	.....	.....	.....	.....
2 L.	Visit. Ntra. Sra.	11	4 34	7 34	3 27	1 2[illegible]	10 22	11 [illegible]	.....	.....	.....	.....
3 M.	S. Trifón, mr.	12	4 34	7 33	4 40	2 9	11 32	» »	.....	.....	.....	.....
4 M.	S. Laureano.	13	4 35	7 3[illegible]	5 51	2 5[illegible]	» »	» 28	.....	.....	.....	.....
5 J.	S. Miguel los S.	14	4 35	7 3[illegible]	6 57	3 40	» 55	1 15	.....	.....	.....	.....
6 V.	Sta. Lucia, vg.	15 🌕	4 36	7 33	7n. 36	4 46	1 37	1 55	.....	.....	.....	.....
7 S.	S. Fermín, ob.	16	4 36	7 3[illegible]	8 47	5 51	2 17	2 36	.....	.....	.....	.....
8 D.	Sta. Isabel.	17	4 37	7 3[illegible]	9 30	6 58	2 56	3 14	.....	.....	.....	.....
9 L.	S. Cirilo, obispo.	18	4 38	7 3[illegible]	10 7	8 6	3 33	3 5[illegible]	.....	.....	.....	.....
10 M.	Sta. Amalia.	19	4 38	7 31	10 39	9 12	4 18	4 38	.....	.....	.....	.....
11 M.	S. Pío I, papa.	20	4 39	7 31	11 10	10 15	4 58	5 26	.....	.....	.....	.....
12 J.	S. Juan Gualb.º	21	4 39	7 30	11 38	11 16	5 42	6 8	.....	.....	.....	.....
13 V.	S. Anacleto.	22 ☾	4 40	7 30	» »	12t. 14	6 34	6 57	.....	.....	.....	.....
14 S.	S. Buenaventura.	23	4 41	7 30	12m 6	1 12	7 30	8 3	.....	.....	.....	.....
15 D.	S. Enrique.	24	4 42	7 29	12 35	2 10	8 36	9 5	.....	.....	.....	.....
16 L.	N.ª S.ª Carmen.	25	4 43	7 29	1 6	3 6	9 35	10 7	.....	.....	.....	.....
17 M.	S. Alejo, conf.	26	4 44	7 28	1 38	4 5	10 39	11 5	.....	.....	.....	.....
18 M.	Sta. Sinforosa.	27	4 45	7 28	2 15	4 57	11 32	11 56	.....	.....	.....	.....
19 J.	Sta. Justa, vg.	28	4 45	7 27	2 58	5 49	» »	» »	.....	.....	.....	.....
20 V.	S. Elías, prof.	29	4 46	7 26	3 45	6 39	» 37	» 58	.....	.....	.....	.....
21 S.	Sta. Práxedes.	0 🌑	4 46	7 25	4 37	7 25	1 19	1 41	.....	.....	.....	.....
22 D.	Sta. María Mag.ª	1	4 47	7 25	5 34	8n. 6	1 59	2 17	.....	.....	.....	.....
23 L.	S. Apolinar.	2	4 48	7 24	6 35	8 44	2 36	2 55	.....	.....	.....	.....
24 M.	Sta. Cristina.	3	4 49	7 23	7 39	9 19	3 12	3 29	.....	.....	.....	.....
25 M.	*Santiago.*	4	4 50	7 22	8 45	9 52	3 46	4 3	.....	.....	.....	.....
26 J.	Sta. Ana.	5	4 51	7 22	9 49	10 25	4 23	4 45	.....	.....	.....	.....
27 V.	S. Pantaleón.	6	4 52	7 [illegible]1	10 56	10 55	5 5	5 20	.....	.....	.....	.....
28 S.	S. Nazario.	7 ☽	4 53	7 20	12t. 3	11 29	5 55	6 25	.....	.....	.....	.....
29 D.	Sta. Marta.	8	4 54	7 19	1 13	» »	6 58	7 3[illegible]	.....	.....	.....	.....
30 L.	S. Abdón, mr.	9	4 55	7 18	2 24	12m [illegible]	8 21	9 11	.....	.....	.....	.....
31 M.	S. Ignacio Loyola	10	4 56	7 17	3 34	12 47	10 56	10 41	.....	.....	.....	.....

LLUVIA

AÑOS	M/M	DÍAS	AÑOS	M/M	DÍA
1893	3,8	1	1898	7,1	2
1894	4,7	3	1899	8,5	3
1895	»	»	1900	1,6	1
1896	6,1	2	1901	13,7	7
1897	»	»	1902	11,6	4

TEMPERATURA

AÑOS	MÁX.	MÍN.	AÑOS	MÁX.	MÍN.
1893	38°5	11°8	1898	41°2	13°0
1894	36 7	9 9	1899	40 6	9 9
1895	37 0	10 4	1900	41 7	9 7
1896	40 8	8 2	1901	41 2	8 6
1897	37 6	10 6	1902	40 8	10 3

Las mareas.—Damos adjunto las horas á que se verifican las mareas en Cádiz. Para saber la hora de la pleamar en otra playa, véase *Hora de la pleamar en una playa cualquiera* (pág. 17).

LOS EVANGELIOS DE TODOS LOS DOMINGOS DEL MES

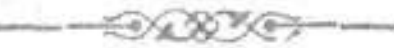
El 1 (4.º domingo después de Pentecostés): *La pesca milagrosa* (S. Lucas, cap. v, v. 1-11).
El 8 (5.º domingo después de Pentecostés): *La verdadera justicia* (S. Mateo, cap. v, v. 20-24).
El 15 (6.º domingo después de Pentecostés): *Otra multiplicación de los panes* (S. Marcos, cap. VIII, v. 1-9).
El 22 (7.º domingo después de Pentecostés): *Los falsos profetas* (S. Mateo, cap. VII, v. 15-21).
El 29 (8.º domingo después de Pentecostés): *Parábola del mayordomo que había disipado los bienes de su amo* (S. Lucas, cap. XVI, v. 1-9).

Memento del mes de Julio.

Día 1.º Pago de cupones é intereses en el Banco de Castilla y Bancos de Portugal. Servicio *especial por las Compañías Madrid-Cáceres-Portugal*, Real de los Caminos de hierro portugueses, desde 1.º de julio á 30 de septiembre, ida y vuelta, 15 de julio á 15 de octubre y 31 de agosto á 31 de octubre.—**4 al 10.** Corridas de toros en Vich. San Miguel de los Santos.—**5.** Termina el plazo para que las Comisiones mixtas fallen los expedientes de reclutamiento.—**6.** Peregrinaciones á Monserrat y Játiva.—**6 al 15.** Feria á San Fermín en Pamplona. Trenes económicos por las vías respectivas.—**10.** Feria en Montalbán. En Sagunto, romería al cerro de S. Cristóbal.—**13 al 15.** Ferias y toros en Trubia.—**15 al 15 de septiembre.** Vacaciones de los tribunales.—**15.** Las Comisiones mixtas remiten á las zonas las relaciones de reclutamiento. Verbena del Carmen en Madrid. Feria de ganados en Lérida. Temporada de baños en Capa Negra (vía Arganda).—**16.** Ntra. Sra. del Carmen.—**19.** Comunión general en San Vicente de Paul.—**21 al 1.º de agosto.** Grandes ferias en Valencia, corridas de toros, carreras de caballos, velocípedos, regatas, retretas y certámenes. *Trenes baratos en las líneas* de A.-V.-T., G.-V.-T., V.-L., V.-B.-G. y Valencia á Rafelbuñol.—**21 al 4 de agosto.** Feria y toros en Santander. *Trenes baratos por las líneas del* Norte.—**21.** Cumpleaños de la Reina Madre.—**24.** Días de la misma. Verbena en Madrid á Santiago.—**25.** Santiago, patrón de España; fiesta de precepto. El arma de Caballería celebra este día, por ser el de su patrón, con rancho extraordinario y diversos esparcimientos.—**26.** Santa Ana. Fiesta en Tudela.

Guía del capitalista.

Vencen los cupones é intereses de las compañías ferroviarias: Alicante, Tarragona, Barcelona y Francia; Langreo; Andaluces; San Juan de las Abadesas; Altos Hornos, etc. Juntas generales: Hullero-Española (Barcelona); Ibero-Mexicana (Madrid); Almacén general de Depósitos (Madrid); Banco y Doks de Barcelona (Barcelona); La Progresiva, Hullera Eúskara y Vinícola del Norte de España (Bilbao); Santa Bárbara (Oviedo); Asociación de la Prensa para la elección de cargos (en la primera quincena del mes); Fomento de las Artes (Madrid), y *Rat Penat*, de Valencia.



CONSEJOS PARA EL MES DE JULIO

PRECEPTOS HIGIENICOS

Las enfermedades que se padecen en este mes son muy semejantes á las del anterior. Se suelen observar además trastornos mentales, apoplejías, convulsiones en los niños, irritaciones del hígado é intermitentes en los sitios pantanosos.

Este es el mes más á propósito para el uso de los baños higiénicos, cuya temperatura ha de estar en armonía con la susceptibilidad de cada individuo y su mayor ó menor robustez. Es un guía infiel para graduar la temperatura de los baños el termómetro que generalmente se usa: el mejor termómetro es la sensación que experimenta la persona que se baña; sensación que, siendo muy molesta, le advierte que el exceso de efecto de temperatura no está en relación con su susceptibilidad, y que, por consiguiente, le perjudica.

Los baños frescos serán peligrosos para todas las personas que experimenten, al tiempo

JULIO (7.º mes), 31 días.

26.ª Semana.

Disminuyen los días en la semana. { Por la mañana, 0 m. / Por la tarde 0 m.

1. Domingo. 182-183. ☽ *creciente.* El día dura 15 horas, 1 minuto. Santos Casto y Secundino, mrs., y S. Martín, ob.

1892. El Congreso del Ecuador nombra presidente de la República á D. Luis Cordero.

....

....

....

de usarlos, sudores abundantes y producción de humor sebáceo, que padezcan empeines y otras erupciones, gota y almorranas. También es dañoso el baño frío para los que padecen afecciones del corazón y reúmas. Los baños templados convienen á todos, pero particularmente á los irritables, de fibra seca, á los viejos, niños y mujeres, aunque estén embarazadas ó criando.

LA VIDA EN EL CAMPO

Continuar las binas necesarias á las plantas escardadas. Sembrar las mezclas de plantas forrajeras tempranas, que se darán en verde á fin de verano y otoño. Comenzar la siega del centeno y avena de invierno; después trigo candeal, cebada y avena de primavera. Hacinar el trigo contra la lluvia. Desrastrojar inmediatamente después de la siega. A fin de mes cortar habichuelas, arvejas de invierno, adormideras y forrajes tempranos. Cortar el lino cuando las hojas amarillean. Continuar las irrigaciones de las praderas naturales.

La viña.—Continuar los tratamientos contra el *oidium*, *mildew* ó *black rot* y el recorte y rodrigación. Visitar los injertos ó los planteles y cortar las raíces emitidas por aquéllos. Quitar los renuevos y brotes de las viñas. Continuar las formas de obrar de la viña, salvo para grandes calores.

El establo.—Volver á dar forraje seco á los caballos, pero continuar con los otros animales el *régimen de verde*. *Hacer pastar á los cerdos en* los bosques y comenzar á alimentarles con bellotas verdes. Preparar los pastos de las ovejas de otoño. Venta de los primeros animales cebados.

El corral.—Redoblar los cuidados higiénicos: limpieza, ventilación, bebidas frescas y renovadas. No dejar incubar más á las gallinas.

El colmenar.—Continuar recolectando miel y cera. Transportar durante la noche los enjambres cerca de los campos de brezos y alforfón. Reunir simultáneamente los enjambres débiles. Educar las reinas de reserva. Alimentar los enjambres donde se quiere guardar los zánganos para la fecundación de las reinas de «salvación». Si no hay segunda melada, dar por noche y por enjambre cuatro ó cinco litros de jarabe espeso.

Las legumbres.—Sembrar zanahorias, perifollo, achicoria, escarola, coles de Milán, coliflor y brócuil, espinacas, nabos, amargón, rábanos y *ropónchigo*. *Continuar cortando* berenjenas, pepinos, melones y tomates. Empezar á empajar anís. Plantar escarolas, col de Bruselas y coliflores de otoño, lechugas *romanas y puerros de invierno*.

Las frutas.—Continuar los pellizcos y poda en verde. Injertar por aproximación para llenar la vid y á ojo durmiente albaricoqueros, perales francos, manzanos y ciruelos. Deshojar melocotoneros y albaricoqueros para facilitar la maduración.

Las flores.—Multiplicar los riegos. Arrancar injertos y cebolletas desechadas. Recolectar simientes. Comenzar la colocación de estacas. Sembrar pensamientos y vellosilla. Acodar los claveles. *Acabar las siembras de calceotaria, cineraria* y primavera. Cortar á medida que se pasan las flores de los rosales.

La bodega.—Si la temperatura de la bodega se eleva mucho y pasa de 12°, abrirla por la noche y cerrarla por el día para impedir que penetre el calor. Es bueno tener un termómetro permanente en las bodegas ó despensas. Separar todas las sustancias fermentables. No almacenar jamás vinagre en una bodega, que podría hacer agriar las bebidas que contiene. Tocar lo menos posible á los vinos en pipas ó en botellas y ejercer una vigilancia atenta sobre ellos.

RECETAS ÚTILES

Bebidas de verano.—En nuestro país hay la mala costumbre de beber el agua pura y fría; la verdad que es la bebida que mejor desaltera, pero no se tienen en cuenta los trastornos que produce en nuestros delicados estómagos en los días de calor, traduciéndose siempre en cólicos desagradables. Estos malos efectos se pueden evitar sin quitar al agua sus cualidades desalterantes, y hasta haciéndola más agradable; se derrite en ella un terrón de azúcar, mezclándola con unas gotas de zumo de limón y una copita de cognac, procurando que éste sea de buena clase, es decir, puro; los de la casa Pedro Domecq, de Jerez de la Frontera, reúnen estas condiciones, y no sólo son los mejores que se fabrican en España, sino que compiten con todos los de Francia.

JULIO (7.° mes), 31 días.

26.ª Semana.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Ptas.	Cents	Ptas.	Cents.
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
	Total.........	......	......	......	......

JULIO (7.° mes), 31 días.

27.ª Semana. Del 2 al 8.

Disminuyen los días en la semana. { Por la mañana, 3 m. / Por la tarde, 2 m.

2. Lunes.

183-182. ☽ *creciente.* El día dura 15 horas.
La Visitación de Nuestra Señora y San Otón, ob.
1881. Atentado contra Garfield, presidente de los Estados Unidos.

3. Martes.

184-181. ☽ *creciente.* El día dura 14 horas, 59 minutos.
San Tritón y compañeros mártires.
1850. Las tropas francesas se apoderan de Roma.

4. Miércoles.

185-180. ☽ *creciente.* El día dura 14 horas, 58 minutos.
San Laureano, arzobispo, y San Teodoro, obispo.
1848. Muerte de Chateaubriand.

5. Jueves.

186-179. ☽ *creciente.* El día dura 14 horas, 58 minutos.
San Miguel de los Santos, conf., y Sta. Zoa, mr.
1815. Capitulación de París.

6. Viernes.

187-178. 🌕 *lleno.* El día dura 14 horas, 57 minutos.
Santa Lucía, virgen, y S. Isaías, profeta.
1882. Muerte de Skobelef, célebre por sus victorias sobre los turcos.

7. Sábado.

188-177. 🌕 *lleno.* El día dura 14 horas, 56 minutos.
San Fermín, ob. y mr., y Stos. Claudio y Sinforiano.
1821. Sangrienta jornada en Madrid entre la tropa absolutista y la milicia nacional.

8. Domingo.

189-176. 🌕 *lleno.* El día dura 14 horas, 55 minutos.
Santa Isabel, reina, y San Aquilao.
1814. Napoleón I abdica en favor de su hijo.

27.ª Semana.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Ptas.	Cénts.	Ptas.	Cénts.
	Total.				

JULIO (7.º mes), 31 días.

28.ª Semana. Del 9 al 15.

Disminuyen los días en la semana. { Por la mañana, 4 m. / Por la tarde, 3 m.

9. Lunes. 190-175. ⊕ *llena.* El día dura 14 horas, 54 minutos.
San Cirilo, obispo, y San Zenón, mr.
1871. Inauguración del Museo Arqueológico Nacional

10. Martes. 191-174. ⊕ *llena.* El día dura 14 horas, 53 minutos.
Santas Amalia y Rufina, mrs., y Sta. Felícitas.
1810. Nace en Potosí D. José María Linares, presidente después de la República de Bolivia.

11. Miércoles. 192-173. ⊕ *llena.* El día dura 14 horas, 52 minutos.
San Pío I, papa; S. Abundio, y Sta. Verónica, vg.
1900. Convenio entre España y Francia sobre la delimitación de fronteras en Africa.

12. Jueves. 193-172. ⊕ *llena.* El día dura 14 horas, 51 minutos.
San Juan Gualberto, abad, y Sta. Marciana, vg.
1864. El príncipe Maximiliano acepta el imperio de México.

13. Viernes. 194-171. ☾ *menguante.* El día dura 14 horas, 50 minutos.
San Anacleto, papa, y Stos. Eugenio y Salutario.
1874. Establecimiento en Madrid de la Academia de San Fernando.

14. Sábado. 195-170. ☾ *menguante.* El día dura 14 horas, 49 minutos.
San Buenaventura, ob., y S. Focas, ob. y mártir.
1789. Toma de la Bastilla.

15. Domingo. 196-169. ☾ *menguante.* El día dura 14 horas, 47 minutos.
San Enrique, emperador, y S. Camilo de Lelis.
1099. Toma de Jerusalén por los Cruzados.

23.ª Semana.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Ptas.	Cénts.	Ptas.	Cénts.
		Ptas.	Cénts.	Ptas.	Cénts.
		Ptas.	Cénts.	Ptas.	Cénts.
	Total.				

JULIO (7.° mes), 31 días.

29.ª Semana. Del 16 al 22.

Disminuyen los días en la semana. { Por la mañana, 4 m. / Por la tarde, 4 m.

16. Lunes. 197-168. ☾ *menguante.* El día dura 14 horas, 46 minutos.
N.ª S.ª del Carmen y S. Sisenando, diácono y mr.
1903. Estreno en Barcelona de *Mariucha*, comedia de Pérez Galdós.

17. Martes. 198-167. ☾ *menguante.* El día dura 14 horas, 44 minutos.
San Alejo, confesor, y Santa Generosa, mr.
1429. Consagración de Carlos VII en Reims, á presencia de Juana de Arco.

18. Miércoles. 199-166. ☾ *menguante.* El día dura 14 horas, 43 minutos.
Santa Sinforosa, mártir, y Sta. Marina, virgen.
1870. Declaración de la infalibilidad del Sumo Pontífice.

19. Jueves. 200-165. ☾ *menguante.* El día dura 14 horas, 42 minutos.
Santas Justa y Rufina, vg., y S. Vicente de Paul.
1837. Muere en Santiago D. Agustín Eizaguirre, expresidente de la República de Chile.

20. Viernes. 201-164. ☾ *menguante.* El día dura 14 horas, 40 minutos.
San Elías, profeta, y Stas. Librada y Margarita.
1819. Nace en Besançon el pintor Chartran.

21. Sábado. 202-163. ● *nueva.* El día dura 14 horas, 39 minutos.
Santa Práxedes, virgen, y San Daniel, profeta.
1667. Fírmase la paz de Breda entre Inglaterra y Holanda.

22. Domingo. 203-162. ● *nueva.* El día dura 14 horas, 38 minutos.
Santa María Magdalena y S. Teófilo, mr.
1843. El general Prim derrota en Torrejón de Ardoz á los partidarios de Espartero.

29.ª Semana.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Ptas.	Cénts.	Ptas.	Cénts.
	Total.				

JULIO (7.° mes), 31 días.

30.ª Semana. Del 23 al 29.

Disminuyen los días en la semana. { Por la mañana, 6 m. / Por la tarde, 5 m.

23. Lunes.

204-161. ● *nueva.* El día dura 14 horas, 36 minutos.
San Apolinar, obispo, y Sta. Brígida, viuda.
1885. Muerte del general Grant.

24. Martes.

205-160. ● *nueva.* El día dura 14 horas, 34 minutos.
Santa Cristina, virgen y mr., y S. Francisco Solano, cf.
18[illegible]. Vótase en Francia la ley declarando obligatoria la enseñanza.

25. Miércoles.

206-159. ● *nueva.* El día dura 14 horas, 32 minutos.
Santiago, apóstol; S. Cristóbal y Sta. Valentina.
1855. Gran temblor de tierra en Europa, principalmente en Alsacia, Suiza y Milán.

26. Jueves.

207-158. ● *nueva.* El día dura 14 horas, 31 minutos.
Santa Ana; Stos. Erasto y Jacinto, y S. Pastor, pb.
1882. Estreno en Baireuth de la ópera *Parsifal*, de Wagner.

27. Viernes.

208-157. ● *nueva.* El día dura 14 horas, 29 minutos.
San Pantaleón, mártir, y San Jorge.
1872. Decrétase el servicio militar obligatorio para todos los franceses.

28. Sábado.

209-156. ☽ *creciente.* El día dura 14 horas, 27 minutos.
Stos. Nazario, Celso y Víctor, mrs., y San Inocencio.
1794. Ejecución de Robespierre y de 20 de sus principales partidarios.

29. Domingo.

210-155. ☽ *creciente.* El día dura 14 horas, 25 minutos.
Santa Marta, vg., y San Félix II, papa.
1846. El general Salas sustituye en el mando de México al general Paredes.

30.ª Semana.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS Ptas.	ENTRADAS Cénts.	SALIDAS Ptas.	SALIDAS Cénts.
	Total.				

JULIO (7.° mes), 31 días.

31.ª Semana. Del 30 al 31.

Disminuyen los días en la semana. { Por la mañana, 1 m. / Por la tarde, 1 m.

30. Lunes.

211-154. ☽ *creciente.* El día dura 14 horas, 25 minutos. Stos. Abdón y Senén, mrs., y San Teodomiro, ob 1568. Creación del Archivo general de Simancas.

....

....

....

31. Martes.

212-153. ☽ *creciente.* El día dura 14 horas, 21 minutos. San Ignacio de Loyola, fundador, y S. Fabio, mr. 711. Batalla del Guadalete y destrucción del reino godo.

....

....

....

PREDICCIONES ASTROLÓGICAS

Del 1 al 22 este mes está bajo la influencia de CÁNCER, *y del 23 al 31 bajo la de* LEO. CÁNCER *es un signo movible, inconstante y agitado por la influencia de la* LUNA, *que tiene su trono en este signo.* CÁNCER *da una gran impresionabilidad y también humor fantástico. Casi siempre las personas nacidas en este signo gustan de los viajes y mudanzas, pero todo esto les será perjudicial á sus intereses á la edad de catorce, veintiséis y treinta y tres años.* (Para LEO, véase Agosto.)

Las personas nacidas en Julio el

1 Serán ricas por su trabajo.
2 Carácter ligero, meditabundo.
3 Alma enfermiza.
4 Aptitudes precoces para los estudios.
5 Fortuna en las artes.
6 Gustos sedentarios. *Casamiento feliz.*
7 Triunfo en las luchas de la vida.
8 Incapaces de ocupaciones serias.
9 Amor á los placeres. Prodigalidad.
10 Carácter vano, enfatuado.
11 Perezosos, negligentes de los intereses de la vida.
12 Ligero de cascos.
13 Inercia, candidez.
14 Instabilidad de fortuna.
15 Alta ambición, cambios de éxito.
16 Imaginación vagabunda.
17 Amenaza de desgracia á los cuarenta años.
18 Éxito paralizado por la indolencia.
19 Mala fortuna, falta de energía.
20 Ruina por empresas desgraciadas.
21 Adquisición de bienes por la navegación.
22 y 23 Caracteres audaces.
24 Peligro en el agua. Grandes pruebas.
25 Penas, adversidad, pesares.
26 Carácter astuto, medrarán por todos los medios.
27 Consumirán su vida en quimeras.
28 Espíritu agresivo. Ruptura de noviazgo.
29 Prudencia y fuerza de voluntad, fortuna.
30 y 31 Penas de amor. Riquezas en la edad madura.

CALENDARIO GASTRONÓMICO

Carnes: Buey, ternera, cordero, carnero, gazapo.—*Aves*: Ánade, pollo.—*Pescados*: Latija, dorada, tenca, carpa, sollo, salmonete, lenguado, trucha, fritura.—*Crustáceos:* Langosta, cangrejos.—*Legumbres*: Berenjenas, tomates, alcachofas, zanahorias, acedera, pepinos, melón, alubias verdes.—*Ensaladas*: Lechuga romana, escarola, verdolaga, amargón.—*Frutas*: Melocotones, albaricoques, reinas claudias, mirabeles, higos, uvas, grosellas, almendras verdes.—*Quesos*: Roquefort, queso á la crema.

CUATRO COMIDAS DE FAMILIA AL MES

1.ª COMIDA

Sopa de nieve.
Calamares á la española.
Conejo en pepitoria.
Ensalada macedonia.
Merengues.
Postres.

2.ª COMIDA

Sopa juliana.
Croquetas de pollo.
Chuletas de ternera.
Tomates rellenos.
Torta del cielo.
Postres.

3.ª COMIDA

Sopa de tomate.
Manitas á la vinagreta.
Lubina en medio caldo.
Repollo á la crema.
Helado.
Postres.

4.ª COMIDA

Sopa Parmentier.
Merluza frita.
Cordero relleno.
Habas.
Jamón en dulce.
Postres.

31.ª Semana.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Ptas.	Cénts.	Ptas.	Cénts.
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
	Total......		......		......

LA COCINA EN CASA

(Continuación).

Estas recetas han sido extractadas de la *Agenda Culinaria* de 1905. La edición para 1906, un omo encartonado, 2 pesetas en Madrid y provincias, y 0,25 más si se quiere recibir certificado.

Liebre á la «royale».—Perfectamente deshuesada una liebre, cuidando que no se destroce, se rellena con un picadillo de tocino, gallina, ternera y vaca, sin olvidar de ponerle sal y especias en polvo.

Después de cosida la liebre se envuelve con lonchas de tocino y se coloca en una cacerola con manteca de cerdo, agregando trozos de zanahoria, perejil, pimienta y clavo en grano, sal, los huesos de la liebre y algunos de ternera.

Puesta la cacerola al horno, se deja hervir hasta que esté medio cocida la libre; entonces se moja con un cortadillo ó menos de aguardiente y una taza de caldo; se hace nuevamente cocer, y cuando tenga su punto se traslada la liebre á una tartera de hojaldre, sin el tocino, rociándola con su salsa pasada por tamiz.

Otra vez metida en el horno, *á los cinco minutos* se saca. Se sirve fria.

Lombarda con manzanas.—Se corta la lombarda menudita, quitando las venas de las hojas; se cuece bien tapada con cebolla picada, agua y unas gotas de vinagre; se añaden algunas manzanas agrias cortadas en rajas delgaditas, se termina la cocción y se sazona; antes de servir se liga con un trozo de manteca trabajada. Debe cocer con preferencia en una cazuela de barro.

Lomo de cerdo con patatas.—Tomar un pedazo de lomo de cerdo; ponerlo en una fuente espolvoreado de sal y pimienta. Arreglar alrededor patatas cocidas en agua y sazonadas con sal y pimienta.

Poner en el horno y rociar de cuando en cuando con la grasa que cae en la fuente.

Macarrones con salsa de tomate.—Se cuecen los macarrones en agua hirviendo y sal, se escurren y se ponen en una cacerola con manteca, queso de Gruyère y parmesano en igual cantidad y rallado; se saltea todo junto, se colocan los macarrones en una fuente y se cubren con una salsa espesa de tomate.

Mayonesa de salmón.—Cortar en ruedas medio kilogramo de carne de salmón sin espinas.

Sazonarlas con un poco de sal.

Disponerlas, una al lado de otra, en la parrilla de una besuguera. Mojarlas con un medio caldo sencillo en ebullición.

Dejar que el líquido dé un par de hervores y retirar la besuguera á un ángulo. Diez minutos después sacar las tajadas y dejarlas enfriar.

Servirlas en la fuente, dentro de un cilindro de gelatina, sobre un lecho de salsa mayonesa y coronadas por una porción de la misma salsa.

Merluza á la romana.—Se le saca la espina y la piel y se corta en trozos de 11 centímetros de largo por 6 de ancho; cada trozo se corta en lonjas de un centímetro de grueso, se aplastan ligeramente y se sazonan con un poco de sal; se extiende por encima una pequeña capa de farsa de quenefas de pescado, tapándola con otra lonja; éstas se pasan por mantequilla derretida y se colocan en una placa también engrasada con mantequilla; se ponen al horno fuerte, y cuando empieza á cocerse se le echa vino de Jerez y se cubre con un papel de barba engrasado; se dejan como diez minutos todo lo más y se sacan del horno, dejándolas enfriar un poco, colocándolas luego en un paño; se recortan alrededor en forma cuadrilonga, pasándolas al huevo y pan rallado, aplastándolas un poco y dándoles una bonita forma. Se fríen en mitad aceite y mitad manteca de cerdo bien caliente, colocándolas en una fuente ovalada y á un lado y á otro la guarnición, compuesta de unos tallarines, ó sea lo que se llama *nouilles*; no se salsea encima del pescado, sino ligeramente por encima de los *nouilles*.

(Sigue pág. 123.)

DESCRIPCIÓN DEL CIELO EL 1.° DE AGOSTO A LAS 9 DE LA NOCHE

Mirando al N. vemos en el cenit (es decir, encima de nuestra cabeza), el cuadrilátero del *Dragón* y la *Osa Menor* y al ras del horizonte el *Cochero*, cuya bella *Capella* está casi exactamente al N. Vemos al E. el *Cisne* en parte y al S. *Cefeo*, *Andrómeda*, *Perseo* y el *Cuadro de Pegaso*; se observa la forma de la *Osa Mayor*, obtenida considerando el *Cuadro de Pegaso* β, γ *Andromeda* y α *Perseo*, que es el caballo delantero. Tenemos al O. la *Osa Mayor*, algunas estrellas del *Boyero*, y á las tres cuartas partes hacia el S. el *Corazón de Carlos*, la *Cabellera* y el *León* con su bella *Régulo*.

Volviéndonos al S., bajando del cenit al horizonte, encontramos en

bella *Vega* de la

pión ó Cangrejo

el cenit á *Hércules*, la *Lira*, *Ofiuco* y el *Escorpión* con el rojizo *Antares*. Vemos á la derecha la *Corona boreal*, en medio de la cual se distingue *Margarita* (la *Perla*), de segunda magnitud; el *Boyero*, notable por la primaria amarillenta *Arcturo*; la *Serpiente*, la *Balanza*, el trapecio de la *Virgen* con la *Espiga*, bella estrella blanca de primera magnitud. Tenemos á la izquierda el *Cisne*; parte al N. parte al S., el *Delfín*. Luego encontramos el *Aguila* con su primaria *Altair* y *Sagitario*, *Capricornio* y *Acuario*, que tocan con el horizonte.

Véase el artículo «Manera de leer nuestros mapas celestes».



FECHAS	SANTORAL	EDAD DE LA LUNA	SOL Sale. h. m	SOL Pón h. m	LUNA Sale. h. m.	LUNA Pónese h. m.	PLEAMAR Hora de Cádiz Mañana.	PLEAMAR Hora de Cádiz Tarde	OBSERVACIONES PERSONALES Estado del cielo.	TERMÓMETRO Máx.	TERMÓMETRO Mín.	BARÓMETRO
1 M.	S. Pedro Adv.ª	11	4 56	7 15	4t. 40	1m36	11h15	11h4[illegible]				
2 J.	N.ª S.ª Angeles.	12	4 57	7 14	5 41	2 31	» »	» »				
3 V.	Inv. S. Esteban.	13	4 58	7 13	6 35	3 32	» 52	1 [illegible]				
4 S.	Sto. Domingo G.	14 ☾	4 59	7 12	7n. 22	4 37	1 25	1 4[illegible]				
5 D.	N.ª S.ª Nieves.	15	5 »	7 11	8 2	5 45	2 2	2 22				
6 L.	Transf. del Señor	16	5 1	7 10	8 37	6 52	2 42	2 58				
7 M.	S. Cayetano.	17	5 2	7 9	9 9	7 58	3 14	3 33				
8 M.	S. Ciriaco.	18	5 3	7 7	9 38	9 1	3 52	4 11				
9 J.	S. Román, mr.	19	5 4	7 6	10 6	10 2	4 30	4 47				
10 V.	S. Lorenzo.	20	5 5	7 5	10 35	11 1	5 7	5 28				
11 S.	Sta. Susana.	21	5 6	7 4	11 5	11 59	5 49	6 9				
12 D.	Sta. Clara, vg.	22 ☾	5 7	7 2	11 37	12t. 56	6 30	6 58				
13 L.	S. Hipólito.	23	5 8	7 1	» »	1 52	7 27	8 9				
14 M.	S. Eusebio.	24	5 9	7 »	12m 12	2 48	8 51	9 26				
15 M.	*Asunción N.ª S.ª*	25	5 10	6 58	12 52	3 41	10 1	10 31				
16 J.	S. Roque.	26	5 11	6 57	1 38	4 32	11 2	11 25				
17 V.	S. Pablo.	27	5 12	6 5[illegible]	2 28	5 19	11 49	» »				
18 S.	S. *Agapito.*	28	5 13	6 54	3 24	6 5	» »	» 38				
19 D.	S. Joaquín.	29	5 14	6 53	4 24	6 43	» 59	1 20				
20 L.	S. Bernardo.	0 ●	5 15	6 51	5 27	7 18	1 41	2 3				
21 M.	Sta. Juana F.	1	5 16	6 50	6 33	7n. 53	2 19	2 35				
22 M.	S. Timoteo.	2	5 17	6 49	7 40	8 26	2 53	3 12				
23 J.	S. Felipe Benicio.	3	5 18	6 48	8 48	8 58	3 28	3 45				
24 V.	S. Bartolomé.	4	5 19	6 46	9 56	9 32	4 2	4 20				
25 S.	S. Luis, rey.	5	5 20	6 44	11 5	10 7	4 43	5 6				
26 D.	S. Ceferino.	6	5 21	6 42	12t. 14	10 46	5 32	5 58				
27 L.	S. José Calasanz.	7 ☽	5 22	6 41	1 24	11 32	6 33	7 9				
28 M.	S. Agustín.	8	5 23	6 40	2 30	» »	7 1	8 53				
29 M.	Deg. S. Juan B.ª	9	5 24	6 38	3 52	12m22	9 37	10 21				
30 J.	Sta. Rosa de L.	10	5 25	6 37	4 27	1 20	10 57	11 34				
31 V.	S. Ramón Nonn.º	11	5 26	6 35	5 16	2 23	11 54	» »				

LLUVIA

AÑOS	M/M	DÍAS	AÑOS	M/M	DÍAS
1893	40,6	7	1898	1,0	1
1894	12,5	4	1899	70,0	7
1895	13,6	1	1900	34,1	4
1896	7,8	5	1901	2,0	2
1897	1,0	1	1902	14,4	4

TEMPERATURA

AÑOS	MÁX.	MÍN.	AÑOS	MÁX.	MÍN.
1893	41°1	10°4	1898	40°0	13°2
1894	36 9	10 3	1899	40 1	13 5
1895	37 1	11 3	1900	40 0	9 4
1896	35 6	8 0	1901	40 0	12 6
1897	37 0	10 2	1902	37 9	9 3

Las mareas.—Damos adjunto las horas á que se verifican las mareas en Cádiz. Para saber la hora de la pleamar en otra playa, *véase Hora de la pleamar en una playa cualquiera* (pág. 17).

LOS EVANGELIOS DE TODOS LOS DOMINGOS DEL MES

El 5 (9.º domingo después de Pentecostés): *Jesús predice la destrucción de Jerusalén* (S. Lucas, cap. XIX, v. 41-47).

El 12 (10.º domingo después de Pentecostés): *El fariseo y el publicano* (S. Lucas, cap. XVIII, v. 9-14).

El 19 (11.º domingo después de Pentecostés): *Jesús cura á un hombre sordo y mudo* (S. Marcos, cap. VII, v. 31-37).

El 26 (12.º domingo después de Pentecostés): *El buen samaritano* (S. Lucas, cap. X, v. 23).

Memento del mes de Agosto.

Día 1.º Desde esta fecha, y con el descuento fijado á su debido tiempo, abonan las Cajas del Banco los cupones é intereses del papel de la Deuda vencederos en 1.º de octubre. Empieza la segunda temporada de baños. Empieza la veda de tórtolas, palomas y codornices hasta el 21 de septiembre. Ingreso de los reclutas en caja.-2. Nuestra Señora de los Angeles. Grandes festejos en Getafe y ferias en Cocentaina, Dolores y Estella.--3 y 4. Toros y feria en Cartagena. Rebaja de precios en los trenes.—4 á 7. Fiestas en Vitoria á Nuestra Señora de la Blanca. Grandes corridas de toros. Trenes especiales en la línea del Norte.--5. Ferias en Badajoz y Orihuela.—6. Verbena en Madrid á San Cayetano. Fiestas en Silla. Rebaja de precios en las líneas de V.-A.-T. y de Silla á Cullera. —7, 8 y 9. Fiestas en Nerva (Huelva) en celebración de haber sido declarada villa.—9. Verbena en Madrid á San Lorenzo.—10. San Lorenzo. Grandes fiestas en el Escorial, con rebaja de precios de ida y vuelta en la línea del Norte todos los días festivos durante el verano. Rebaja de precios en la línea de M.-Z.-A.—11. Feria y corrida de toros en Manzanares. Rebaja de precios en la línea de M.-Z.-A.—14. Verbena en Madrid á Nuestra Señora de la Paloma. Feria en Villar del Rey.—14 á 18. Fiestas y feria de San Roque en Betanzos. Corrida de toros. Rebaja de precios y trenes especiales en la línea del Norte.—14 á 22. Ferias y toros en Badajoz. Rebaja de precios en la antigua línea de Madrid á Badajoz (hoy M.-Z.-A.). —15. *La Asunción de Nuestra Señora.* Feria de ganados en Lérida. En Riotinto (Huelva), grandes fiestas á San Roque el 15 ó el domingo inmediato; músicas é iluminaciones y bailes en las sociedades El Recreo y La Unión.—15 á 18. Fiesta de Nuestra Señora de Monserrat en Monforte; trenes especiales por la línea del Norte. —15 á 20. Ferias y toros en Ciudad Real. Rebaja de precios en las líneas de Madrid á Badajoz (hoy M.-Z.-A.) y Madrid-Cáceres-Portugal. Ferias y toros en Játiva. Rebaja de precios en la línea de V.-A.-T.—16. Romería de San Roque en San Claudio. Trenes especiales. Romería al mismo santo en Toral de los Vados. Trenes especiales.—18. Feria en Almendralejo. Toros en Toledo con motivo de la feria, que dura varios días. Trenes especiales por la línea de M.-Z.-A. (los días de feria y el de toros suelen sufrir alguna variación).—18 á 21. Ferias en Bilbao. Grandes rebajas de precios para esta feria y días de toros por la línea del Norte.—20. Feria en Mogente.—21. Feria en Cáceres.—24. Feria en Alcalá de Henares, Fraga, Alcántara y Almagro.—24 á 27. Feria y toros en Palma del Río. Trenes especiales en los ferrocarriles andaluces y M.-Z.-A.—24 á 28. Corridas de toros y fiestas á San Agustín en Avila. Rebaja en los trenes de la línea del Norte.—25. En Alcalá, toros y ferias. Rebaja de precios en la línea de M.-Z.-A.—28. Toros en Tarragona con motivo de la fiesta á San Agustín. Rebaja de precios en la línea del Norte.—29. Toros y feria en Valdepeñas. Rebaja de precios en los trenes de M.-Z.-A. Feria en Lodosa.—30. Fiesta y toros en Segovia. Rebaja de precios en la línea del Norte.—30 á 2 de septiembre. Corrida de toros y fiestas á San Ramón en Manresa.—31. Feria en Torrelaguna é Illescas. En los últimos días del mes fiestas en Antequera y Málaga.—31 á 6 de septiembre. Corrida de toros y fiesta á Nuestra Señora de la Cinta en Tortosa. Rebaja de precios en la línea del Norte. En el mes de agosto y días que se fijan oportunamente se celebran ferias y corridas de toros, con rebaja de precios y trenes especiales, en San Sebastián, Gijón y Málaga.

En este mes termina el plazo para que las Comisiones mixtas de reclutamiento instruyan los expedientes de alzada y los remitan al secretario general del Consejo de Estado.

Abstinencia de carne en agosto, el día 14.

Guía del capitalista.

En los datos que hemos podido recoger no figura ninguna junta general en este mes ni en septiembre.

CONSEJOS PARA EL MES DE AGOSTO

PRECEPTOS HIGIÉNICOS

Dominan en este mes las calenturas gástricas, tomando algunas el carácter nervioso; las inflamaciones de la piel, especialmente las erisipelas, etc. El mal régimen, especialmente en las clases pobres; el abuso de las frutas y las variaciones atmosféricas, que ya empiezan á notarse en este mes, tienen una gran influencia en la producción de los males que hemos dicho. Al enumerar las causas que mas comúnmente los producen se recomiendan los medios de evitar su acción ó de hacerla menos enérgica.

Continuando en este mes el uso de los baños, deben tenerse presentes los consejos que damos en el mes anterior.

LA VIDA EN EL CAMPO

Conviene acelerar la conclusión de la recolección, recogiendo los frutos y poniéndolos en condiciones de conservación. Se termina el rastrojeo hacinando cañas, despojos y hierbas, á los que se prende luego para aprovecharlos como abono de las tierras.

La viña.—Dásele el último tratamiento contra el *mildew* y el *black rot*, obsérvanse los injertos de viveros para repararlos. Continúese la limpieza de hojas si se considera necesaria. Sosténgase la ventilación de la tierra y de la cepa por medio de una labor superficial.

La cuadra.—Reservar prados para los bueyes y las vacas. Hacer pastar el ganado ovino en los rastrojos de cereales. Enviar los cerdos á los pastos y dehesas para ponerlos en cebo, advirtiendo que la patata cocida, los despojos de verduras y las frutas azucaradas de desecho, mezcladas con salvado fino y cebo económico, á razón de 2 kilos de lo *primero* y 250 *gramos* de lo segundo á lo sumo, constituyen un pienso engrasante y apetitoso. La cebada convertida en malta ó levadura por un principio de fermentación, los guisantes remojados con un puñado de sal, supliendo á la mitad de la patata, durante el último mes.

El corral.—Hacer provisión de huevos para el invierno, porque entre el 15 de este mes y el 8 de septiembre los huevos son infecundos. Apartar las aves para conservar las necesarias á la reproducción y cebar las destinadas al mercado. Cuidar de que todas las aves tengan agua abundante y fresca y alimentarlas con hojas y despojos de la huerta. El gallinero debe estar perfectamente limpio y regado y conviene esparcir por la noche, en los sitios que acostumbran á recorrer de día, el grano menudo y los desperdicios que resultasen de las eras, porque les conviene mucho la ambulancia. Los pavos y las aves acuáticas que andan en manadas deben recorrer el prado y el barbecho, é ir á parar á una alameda ó sitio fresco, donde tengan agua abundante. En los palomares no debe faltar agua limpia y fresca.

Las legumbres.—Regar por noche y mañana, pero en menos abundancia, á partir del 15 en adelante. Sembrar zanahorias, coles de York y otras de primavera, espinacas, lechugas, fríjoles, guisantes, nabos, cebollas, ajo-puerro, rábanos, escarolas, berzas ordinarias, bretones y coliflores tardías para repicar en exposiciones abrigadas; se escogen los pimientos, tomates y berenjenas que se destinen á la conservación, y los pepinos, cebolletas y rocambolas que se quieran confitar; los melones y sandías se guardan entre arena seca y fresca ó entre paja, después de oreados dos ó tres días aquellos que se quieran consumir durante el otoño. Atar las achicorias y escarolas. Recalzar el tallo de las cebollas. Plantar coliflor en los asientos del melonar.

Las frutas.—Cosechar cerezas tardías, higos, melocotones, moras, peras, manzanas, ciruelas y uvas tempranas. Se secan y pasan higos y ciruelas y se conservan en jarabe ó aguardiente diferentes frutas de la estación. Continuar los trabajos de julio. Terminar las empalizadas. Seguir poniendo tutores á las plantas nuevas. Deshojar los melocotoneros. Proteger las uvas de las avispas metiendo los racimos en sacos de crín. Injertar melocotoneros, manzanos y cerezos.

Las flores.—Continuar los riegos. Recolectar los granos. Acabar de sembrar pensamientos, silenas, miosotis, francesillas, dedaleras, pulsátila, valeriana, hermosilla, etc. Sembrar de asiento adonis, amapola silvestre, amapola de jardín para el año siguiente. Injertar los rosales á ojo durmiente. Principiar á plantar árboles de hoja perenne ó resinosos. Colocar en macetas los arbustos de invierno. Sacar de la tierra las cebollas de flor de jacintos, tulipanes, ranúnculos, anémonas, junquillos, narcisos, etc., para plantarlos á su debido tiempo. Tener las dalias bien atadas á los tutores. Acodar claveles, y pueden sembrarse, para poner después en tiestos, la *primavera de la China*, *cinerarios*, canarieras, capuchinos, etcétera. Tener gran cuidado con los árboles de espaldera. La mayor parte de las flores se han pasado ya, quedando únicamente algunas rosas de los rosales *remontantes* ó *perpetuos*; las malvas reales, dalias, heliotropos, verbenas, geranios, peonías, adelfas, etc.

La bodega.—Refrescar los vinos que tienden á fermentar en sus envases á consecuencia de la elevación de temperatura, regando los toneles con agua fresca y ventilando el local. Embeber los toneles metiéndoles dentro cal viva, sobre la que se echará un poco de agua; una vez cerrados los orificios, la evaporación y el calor desarrollados hincharán la madera. Las bebidas que fermenten sufrirán el *coupage*.

CUATRO COMIDAS DE FAMILIA AL MES

1.ª COMIDA

Sopa de pescado.
Tortilla de jamón.
Perdigones á la zagala.
Cardo rehogado.
Tarta de ciruelas.
Postres.

2.ª COMIDA

Sopa de macarrones.
Salmonetes fritos.
Pechuga en salsa al Madera.
Judías verdes.
Helado de vainilla.
Postres.

3.ª COMIDA

Sopa de nieve.
Sesos de ternera á la marinera.
Jamón á la Maillot.
Lentejas á la casera.
Compota de pera.
Postres.

4.ª COMIDA

Sopa de avena.
Criadillas fritas.
Lengua de vaca en salsa picante.
Ensalada de langosta.
Pasteles.
Postres.

PREDICCIONES ASTROLÓGICAS

Del 1 al 23 este mes está gobernado por LEO, *y del 24 al 31 por* VIRGO. LEO *es signo de fuego. Los nacidos bajo su influencia pueden llegar á la fortuna y á la gloria. Da el gusto del lujo y de los placeres pero acarrea con frecuencia duelos y luchas en las familias y desavenencias entre parientes.* LEO *hace concebir esperanzas en herencias ó en ganancias de lotería.* (Para VIRGO, véase Septiembre.)

Las personas nacidas en Agosto el

1 Son orgullosos y vanos.
2 Carácter violento.
3 Afición á los placeres.
4 Amor á la familia.
5 Espíritu reflexivo, firmeza, constancia.
6 Indolencia.
7 Carácter firme, calma, suerte, riqueza.
8 Carácter indisciplinado. Ruptura matrimonial.
9 Carácter irritable.
10 Inteligencia poderosa.
11 Carácter sin iniciativa.
12 Empleo cerca de personas poderosas.
13 Dueño de los secretos propios y ajenos.
14 Debilidad de espíritu; temor de enfermedades del cerebro.
15 Inteligencia poderosa.
16 Carácter prudente.
17 Libre de amagos de descorazonamientos.
18 Vida apacible y laboriosa.
19 Amor al trabajo y al hogar.
20 Carácter indeciso.
21 Carácter amable y simpático.
22 Espíritu débil.
23 Instintos materiales, afición á la comida.
24 Carácter perezoso.
25 Fortuna.
26 Trabajo encarnizado.
27 Fortuna en el negocio.
28 Amor al dinero, al lujo y á los placeres.
29 Pobreza por holgazán.
30 y 31 Afición al campo. Matrimonio feliz.

AGOSTO (8.° mes), 31 días.

31.ª Semana. Del 1 al 5.

Disminuyen los días en la semana. { Por la mañana, 4 m. / Por la tarde, 4 m.

1. Miércoles.

213-152. ☽ *creciente.* El día dura 14 horas, 19 minutos.
S. Pedro Advíncula, y Stas. Fe, Esperanza y Caridad.
1892. D. Aniceto Arce, presidente de la República de Bolivia, cesa en su cargo.

2. Jueves.

214-151. ☽ *creciente.* El día dura 14 horas, 17 minutos.
Nuestra Señora de los Angeles, y S. Esteban, papa.
1880. Muere en Madrid el eximio literato D. Juan E. Hartzenbusch.

3. Viernes.

215-150. ☽ *creciente.* El día dura 14 horas, 15 minutos.
La Invención de S. Esteban, y S. Eufronio, obispo.
1824. Nace en Madrid el compositor D. F. Asenjo Barbieri.

4. Sábado.

216-149. ○ *llena.* El día dura 14 horas, 13 minutos.
Santo Domingo de Guzmán, conf., y S. Tertulino, mr.
1704. Los ingleses se apoderan de Gibraltar.

5. Domingo.

217-148. ○ *llena.* El día dura 14 horas, 11 minutos.
Nuestra Señora de las Nieves y Santa Afra, mártir.
1883. Sublevación republicana en Badajoz.

CALENDARIO GASTRONÓMICO

Carnes: Ternera, carnero, vaca, gazapo.—*Aves*: Gallinas, pavos, pintada, pato.—*Caza*: Perdices, codornices, pollo de faisán, paloma torcaz, liebre, conejo.—*Pescado*: Anguila, gobio, perca, trucha, salmón, sardinas.—*Mariscos*: Langostinos.—*Legumbres*: Judías, fríjoles, tomate, alcachofa, pepino pimiento, apio.—*Ensalada*: Lechuga, escarola y verdolaga.—*Fruta*: Melocotones, bruño, ciruela, almendra verde, uva, nuez, higo, pera, manzana.—*Queso*: Roquefort fresco.

LA COCINA EN CASA (Continuación).

Mero con salsa de alcaparras.—Escámese, váciese y límpiese cuidadosamente.

Frótese con zumo de limón y póngase á la lumbre en la besuguera con un medio caldo que la cubra. Al primer hervor apartar la besuguera á un ángulo para que siga cociendo lentamente su contenido durante media hora. Retírese, escúrrase y colóquese en la fuente sobre una servilleta, circuyéndolo de patatas cocidas y perejil en rama. Sírvase, presentando aparte una salsa de alcaparras.

(Sigue pág. 130.)

AGOSTO (8.° mes), 31 días.

31.ª Semana.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS Ptas.	ENTRADAS Cénts.	SALIDAS Ptas.	SALIDAS Cénts.
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
	Total.	....	....	....	....

AGOSTO (8.° mes), 31 días.

32.ª Semana. Del 6 al 12.

Disminuyen los dias en la semana. { Por la mañana, 6 m. / Por la tarde, 8 m.

6. Lunes.

218-147. ◐ *llena.* El día dura 14 horas, 9 minutos.
La Transfiguración del Señor y Santos Justo y Pastor, mrs.
1875. Muere asesinado D. Gabriel García Moreno, presidente de la República del Ecuador.

7. Martes.

219-146. ◐ *llena.* El día dura 14 horas, 7 minutos.
San Cayetano, fundador, y San Alberto, confesor.
1814. Restablecimiento de la Compañía de Jesús por el Papa Pío VII.

8. Miércoles.

220-145. ◐ *llena.* El día dura 14 horas, 4 minutos.
San Ciriaco, mr., y Stos. Hormisdas y Marino, mrs.
1592. Muerte de lord Byron.

9. Jueves.

221-144. ◐ *llena.* El día dura 14 horas, 2 minutos.
San Román, mártir, y San Domiciano, confesor.
1492. Llegada de Colón á Las Palmas.

10. Viernes.

222-143. ◐ *llena.* El día dura 14 horas.
San Lorenzo, mr., y Stas. Basa, Paula y Agatónica.
1866. Inauguración del primer cable trasatlántico entre Terranova é Irlanda.

11. Sábado.

223-142. ◐ *llena.* El día dura 13 horas, 58 minutos.
Santa Susana, virgen y mr., y San Tiburcio, mr.
1830. Licenciamiento de los Guardias de Corps.

12. Domingo.

224-141. ☾ *menguante.* El día dura 13 horas, 55 minutos.
Santa Clara, vg., y Stos. Graciliano y Felicísima.
1900. Mr. Loubet despide en Marsella las tropas destinadas á China.

32.ª Semana.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Ptas.	Cénts.	Ptas.	Cénts.
	Total.				

AGOSTO (8.º mes), 31 días.

33.ª Semana. Del 13 al 19.

Disminuyen los días en la semana. { Por la mañana, 6 m. / Por la tarde, 8 m.

13. Lunes. 225-140. ☾ *menguante.* El día dura 13 horas, 53 minutos.
Santos Hipólito y Casiano, mrs., y Sta. Concordia.
1521. Ríndese á Hernán Cortés la ciudad de México.

14. Martes. 226-139. ☾ *menguante.* El día dura 13 horas, 51 minutos.
San Eusebio, presbítero, y Sta. Atanasia, viuda.
1894. Consagración del obispo de Lugo, Sr. Murúa, en Cádiz.

15. Miércoles. 227-138. ☾ *menguante.* El día dura 13 horas, 48 minutos.
La Asunción de Nuestra Señora.
1769. Nace en Ajaccio (Córcega), Napoleón Bonaparte.

16. Jueves. 228-137. ☾ *menguante.* El día dura 13 horas, 46 minutos.
Santos Roque y Jacinto, confesores.
1761. Fírmase el *Pacto de familia* entre Austria, España y Francia.

17. Viernes. 229-136. ☾ *menguante.* El día dura 13 horas, 44 minutos.
San Pablo y Santa Juliana, hermanos.
1870. Evacuación de Roma por las tropas francesas.

18. Sábado. 230-135. ☾ *menguante.* El día dura 13 horas, 41 minutos.
San Agapito, mr., y Santa Clara, vg.
1894. Grave cogida del diestro *Saleri* en la plaza de toros de Deva.

19. Domingo. 231-134. ☾ *menguante.* El día dura 13 horas, 39 minutos.
San Joaquín, padre de N.ª S.ª, y San Luis, ob.
1819. Muerte en Healthfald de J. Watt, perfeccionador de la máquina de vapor.

33.ª Semana.

Recomendamos **La Margarita en Loeches.** (Véase el anuncio, páginas 10 y 11.)

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Ptas.	Cénts.	Ptas.	Cénts.
	Total.				

AGOSTO (8.º mes), 31 días.

34.ª Semana. Del 20 al 26.

Disminuyen los días en la semana. { Por la mañana, 6 m. / Por la tarde, 9 m.

20. Lunes. 232-133. ● *nueva.* El día dura 13 horas, 36 minutos.
San Bernardo, abad y fundador.
1672. Incendio de la Plaza Mayor de Madrid.

....

....

....

21. Martes. 233-132. ● *nueva.* El día dura 13 horas, 34 minutos.
Santa Juana Francisca Fremiot, viuda.
1814. Muerte en Auteuil del sabio Rumford, inventor de un termoscopio.

....

....

....

22. Miércoles. 234-131. ● *nueva.* El día dura 13 horas, 32 minutos.
Santos Timoteo y Sinforiano, mártires.
1828. Muerte del doctor Gall, inventor de la *Frenología.*

....

....

....

23. Jueves. 235-130. ● *nueva.* El día dura 13 horas, 30 minutos.
San Felipe Benicio, cf., y S. Apolinar, ob.
1845. Muere en Francia D. Rafael Undaneta, expresidente de la República de Colombia.

....

....

....

24. Viernes. 236-129. ● *nueva.* El día dura 13 horas, 27 minutos.
San Bartolomé, apóstol, y S. Audoeno, ob.
1883. Muerte del Conde de Chambord.

....

....

....

25. Sábado. 237-128. ● *nueva.* El día dura 13 horas, 24 minutos.
San Luis, rey; S. Ginés de Arlés y S. Gregorio.
1793. La Convención francesa decreta el alistamiento en masa.

....

....

....

26. Domingo. 238-127. ● *nueva.* El día dura 13 horas, 21 minutos.
San Ceferino, papa, y Stos. Simplicio y Constancio.
1894. Celébrase en Lyón el Congreso de las sociedades cooperativas.

....

....

....

34.ª Semana.

Recomendamos La Margarita en Loeches. (Véase el anuncio, páginas 10 y 11.)

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Ptas.	Cénts.	Ptas.	Cénts.
	Total.				

AGOSTO (8.° mes), 31 días.

35.ª Semana. Del 27 al 31.

Disminuyen los días en la semana { Por la mañana, 4 m. / Por la tarde, 6 m.

27. Lunes.

239-126. ☽ *creciente.* El día dura 15 horas, 19 minutos.
San José de Calasanz, fundador, y S. Rufo, obispo.
1785. Nace en Cuzco D. Agustín Gamarra, presidente después de la República del Perú.

28. Martes.

240-125. ☽ *creciente.* El día dura 15 horas, 17 minutos.
San Agustín, obispo y doctor, y S. Hermes, mártir.
1828. Nace el conde León Tolstoi.

29. Miércoles.

241-124. ☽ *creciente.* El día dura 13 horas, 14 minutos.
La Degollación de S. Juan Bautista y Santa Sabina.
136?. El general Páez es nombrado dictador de Venezuela.

30. Jueves.

242-123. ☽ *creciente.* El día dura 13 horas, 12 minutos
Santa Rosa de Lima, virgen.
1873. Los exploradores Payer y Weiprecht descubren la Tierra de Francisco José.

31. Viernes.

243-122 ☽ *creciente.* El día dura 13 horas, 9 minutos.
San Ramón Nonnato, confesor.
1856. Principian las obras del túnel de Mont-Cenis.

LA COCINA EN CASA

(Continuación).

Estas recetas han sido extractadas de la *Agenda Culinaria* de 1905. La edición para 1906, un tomo encartonado, 2 pesetas en Madrid y provincias, y 0,25 más si se quiere recibir certificado.

Mollejas de ternera con hierbas finas. —Picar menudamente perejil, ajo, escalonias y setas, amasar estos ingredientes con manteca, sal y pimienta, y ponerlos en la cacerola con las mollejas, cubriéndolas con lonjas de tocino.

Mojar con medio vaso de vino blanco y otro tanto de caldo, y cocer la mezcla á lumbre suave. Cuando hayan tomado buen color las mollejas, trasladarlas con la espumadera á una fuente y servirlas rociadas con su salsa desengrasada.

Muslos de pavo en parrilla.—Se toman los muslos de un pavo cocido y se les quitan los huesos de la parte superior. Luego de haber hecho ligeras cortaduras á la carne se sazona con sal y pimienta de Cayena y se reboza con huevo y pan. Bien empapados en manteca derretida se ponen en la parrilla de catorce á quince minutos á fuego lento, y se sirven con un puré de legumbres.

Nabos glaseados. —Se mondan bien varios nabos y después de escaldados y escurridos se disponen sobre una capa de manteca con que se habrá guarnecido el fondo de la cacerola; se añade perejil y una cucharada de azúcar molida, se remojan con una cucharada de salsa española, y cuando comienzan á hervir se cubren con un papel engrasado y se ponen á cocer á la boca del horno.

35.ª Semana.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Ptas.	Cénts.	Ptas.	Cénts.
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
	Total.	......	......	......	......

Cuando hayan terminado de cocer se glasean los nabos, se disponen sobre una fuente y se envuelven con la glasa, que se separará de la cacerola con un poco de jugo. Los nabos preparados de esta manera se sirven como entremés ó guarnición de pichones, patos y carnero braseado.

Olla podrida.—Después de bien espumado el puchero y puestos los garbanzos, se echará tocino fresco ó añejo, de preferencia fresco si lo hubiera, gallina, jamón, chorizo, manos de carnero, orejas de cerdo y un relleno ó pelota; más tarde patatas, arroz y judías, habas ó guisantes tiernos si los hay: cuando haya cocido unas cinco horas, tanto el cocido como el caldo serán sumamente exquisitos.

Orejas de ternera á la jardinera.—Luego de *limpias se las pone al fuego para que con* el agua suficiente cuezan ligeramente; hecho esto, *se ponen en agua para que se enfríen.* Se cubre con lonchas de tocino el fondo de una cacerola y encima se ponen las orejas cortadas en pedazos, agregándoles un limón mondado y sin pepitas.

Seguidamente se recubren de lonchas de tocino con hierbas finas, cebolla, sal, pimienta, una taza de caldo y un vaso de vino blanco, dejando que todo cueza á fuego lento durante dos horas, al cabo de las cuales se sirven.

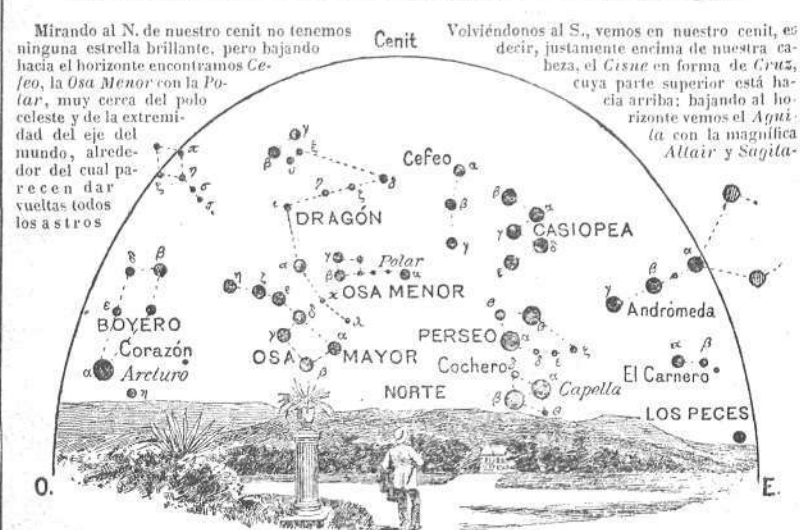
Ostras á la Villarrey.—Después de arrancadas de la concha y lavadas muy bien las ostras, se cuecen en agua y sal. Fuera del agua y secas con un paño, se bañan en salsa eveloutée y se meten en el horno colocadas en hojas de lata engrasadas. A los dos ó tres minutos se sacan, y frías se pasan por ralladura de pan, huevo y nuevamente por el pan rallado, terminando por freirlas en aceite muy caliente y abundante.

(Sigue pág. 137.)

SEPTIEMBRE (9.° mes), 30 dias.

DESCRIPCIÓN DEL CIELO EL 1.° DE SEPT. A LAS 9 DE LA NOCHE

Mirando al N. de nuestro cenit no tenemos ninguna estrella brillante, pero bajando hacia el horizonte encontramos *Cefeo*, la *Osa Menor* con la *Polar*, muy cerca del polo celeste y de la extremidad del eje del mundo, alrededor del cual parecen dar vueltas todos los astros



del firmamento. Vemos á nuestra derecha *Casiopea*, que tiene la forma de una Σ vuelta, *Perseo*, el *Cochero* con su brillante *Cabra* cerca del horizonte, así como los *Peces*, el *Carnero* y *Andrómeda* encima del *Cuadro de Pegaso*, que luego veremos, cuando nos volvamos al S. Tenemos á la izquierda el *Dragón* con su larga fila sinuosa extendida entre las dos *Osas*, y cuyo cuadrilátero (la *cabeza*) está arriba; la *Osa Mayor*, cuyo carro está abajo; el *Boyero*, notable por su magnífica primaria amarillo-anaranjada, *Arturo*, estrella del mismo tipo y probablemente de la misma constitución que nuestro *Sol*.

Volviéndonos al S., vemos en nuestro cenit, es decir, justamente encima de nuestra cabeza, el *Cisne* en forma de *Cruz*, cuya parte superior está hacia arriba; bajando al horizonte vemos el *Aguila* con la magnífica *Altair* y *Sagitario* en él. A la derecha tenemos la brillante *Vega* de la *Lira*, *Hércules*, ó sea el hombre de rodillas (Atlas llevando al cielo), *Ofiuco* y la *Serpiente*. Vemos á la izquierda el *Cuadro de Pegaso*. El *Capricornio* es un gran cuadrilátero, casi en foma de triángulo, cuyas dos estrellas más hermosas son: α, estrella doble de segunda magnitud, fácil de desdoblar con una buena lente, y β, de tercera magnitud, doble también, pero cuya segunda estrella sólo se puede ver con muy buenos instrumentos.

Véase el artículo «Manera de leer nuestros mapas celestes».

Figs. 17 y 18.



FECHAS	SANTORAL	EDAD DE LA LUNA	SOL Sale. h. m	SOL Pón. h. m	LUNA Sale. h. m.	LUNA Pónese. h. m.	PLEAMAR Hora de Cádiz Mañana.	PLEAMAR Hora de Cádiz Tarde	OBSERVACIONES PERSONALES Estado del cielo.	TERMÓMETRO Máx.	TERMÓMETRO Mín.	BARÓMETRO
1 S.	S. Gil, abad.	12	5 27	6 33	5 t. 57	3m 2[illegible]	» »	0h 43	......	......	......	......
2 D.	S. Esteban.	13 ◐	5 28	6 32	6n. 34	4 35	1h 4	1 2[illegible]	......	......	......	......
3 L.	S. Ladislao.	14	5 29	6 30	7 6	5 41	1 45	2 »	......	......	......	......
4 M.	Sta. Cándida.	15	5 30	6 29	7 37	6 45	2 16	2 33	......	......	......	......
5 M.	S. Lorenzo J.	16	5 31	6 27	8 6	7 47	2 50	3 7	......	......	......	......
6 J.	S. Eugenio.	17	5 32	6 25	8 35	8 47	3 24	3 41	......	......	......	......
7 V.	Sta. Regina.	18	5 33	6 23	9 4	9 46	3 59	4 15	......	......	......	......
8 S.	*Nativ. N.ª S.ª*	19	5 34	6 22	9 35	10 45	4 31	4 53	......	......	......	......
9 D.	*Dulce N. de M.ª*	20	5 35	6 21	10 9	11 42	5 15	5 37	......	......	......	......
10 L.	S. Nicolás.	21 ☾	5 36	6 19	10 47	12 t. 38	5 59	6 25	......	......	......	......
11 M.	S. Proto, mr.	22	5 37	6 17	11 30	1 32	6 51	7 27	......	......	......	......
12 M.	S. Leoncio.	23	5 37	6 15	» »	2 23	8 4	8 4[illegible]	......	......	......	......
13 J.	S. Felipe, mr.	24	5 38	6 14	12m 17	3 1[illegible]	9 20	9 54	......	......	......	......
14 V.	Exalt. de la S. C.	25	5 39	6 13	1 11	3 57	10 29	10 58	......	......	......	......
15 S.	S. Nicomedes.	26	5 40	6 11	2 9	4 38	11 28	11 52	......	......	......	......
16 D.	*Dols. de N.ª S.ª*	27	5 41	6 9	3 11	5 15	» »	» »	......	......	......	......
17 L.	Llagas de S. F.º	28	5 42	6 7	4 16	5 50	0 38	1 »	......	......	......	......
18 M.	Sto. Tomás.	0 ●	5 43	6 6	5 24	6n. 24	1 19	1 39	......	......	......	......
19 M.	S. Jenaro, obispo.	1	5 44	6 5	6 33	6 57	1 59	2 20	......	......	......	......
20 J.	S. Eustaquio.	2	5 45	6 3	7 43	7 31	2 35	2 5[illegible]	......	......	......	......
21 V.	S. Mateo, ap.	3	5 46	6 1	8 53	8 7	3 9	3 27	......	......	......	......
22 S.	S. Mauricio.	4	5 47	5 59	10 5	8 45	3 51	4 10	......	......	......	......
23 D.	S. Lino, mártir.	5	5 48	5 57	11 16	9 29	4 34	4 52	......	......	......	......
24 L.	N.ª S.ª Mercedes.	6	5 49	5 56	12 t. 24	10 19	5 19	5 47	......	......	......	......
25 M.	S. Lope, obispo.	7 ☽	5 50	5 54	1 27	11 14	6 25	7 3	......	......	......	......
26 M.	S. Cipriano.	8	5 51	5 53	2 23	» »	7 58	8 54	......	......	......	......
27 J.	S. Cosme, mr.	9	5 52	5 51	3 13	12m 14	9 30	10 7	......	......	......	......
28 V.	S. Wenceslao.	10	5 53	5 49	3 57	1 18	10 39	11 11	......	......	......	......
29 S.	Dedic. S. Miguel.	11	5 54	5 47	4 34	2 23	11 35	12 »	......	......	......	......
30 D.	S. Jerónimo.	12	5 55	5 45	5 7	3 29	» »	» »	......	......	......	......

LLUVIA

AÑOS	M/M	DÍAS	AÑOS	M/M	DÍAS
1893	64,2	14	1898	64,0	10
1894	68,7	7	1899	5,3	3
1895	85,2	9	1900	46,1	10
1896	»	»	1901	9,2	7
1897	21,1	4	1902	46,9	8

TEMPERATURA

AÑOS	MÁX.	MÍN.	AÑOS	MÁX.	MÍN.
1893	33°3	7°5	1898	36°8	6°9
1894	35 8	6 0	1899	35 3	7 7
1895	35 8	12 2	1900	33 6	9 8
1896	33 6	9 4	1901	34 4	7 9
1897	34 0	3 5	1902	30 9	3 3

Las mareas.—Damos adjunto las horas á que se verifican las mareas en Cádiz. Para saber la hora de la pleamar en otra playa, véase *Hora de la pleamar en una playa cualquiera* (pág. 17).

LOS EVANGELIOS DE TODOS LOS DOMINGOS DEL MES

El 2 (13.º domingo después de Pentecostés): *Jesús cura á diez leprosos* (S. Lucas, cap. XVII, v. 11-19).

El 9 (14.º domingo después de Pentecostés): *«Ninguno puede servir á dos señores»* (S. Mateo, cap. VI, v. 24-33).

El 16 (15.º domingo después de Pentecostés): *Jesús resucita al hijo de la viuda de Naim* (S. Lucas, cap. VII, v. 11-16).

El 23 (16.º domingo después de Pentecostés): *Jesús cura á un hombre hidrópico en día del sábado* (S. Lucas, cap. XIV, v. 1-11).

El 30 (17.º domingo después de Pentecostés): *El mandamiento principal de la ley* (S. Mateo, cap. XXII, v. 34-46).

Memento del mes de Septiembre.

Día 1.º Sorteo en el Banco de España de los títulos de la Deuda. Grandes ferias en Murcia desde el 1 al 15. Los días de toros facilita trenes especiales la línea de Madrid-Zaragoza-Alicante con las combinadas. Peregrinación en Sabadell al Monasterio de Monserrat; trenes baratos por la línea de Barcelona. Grandes fiestas; corridas de toros en Puig; trenes baratos de Valencia á Tarragona. —**1.º al 6.** Fiestas de San Antolín en Palencia; feria y corridas de toros; trenes baratos por la línea del Norte.—**2.** Ferias en Valderrobles y Aspe. —**2 y 3.** En Pozuelo, trenes baratos por la línea del Norte.—**2 al 5.** Ferias y toros en Granollers. Trenes baratos en las líneas de Cataluña.—**3 y siguientes.** Ferias y toros en Villarrobledo. Trenes baratos por la línea de Madrid-Zaragoza-Alicante.—**3 y 4.** *Toros y ferias en Cartagena.* Rebaja de trenes. —**4, 5 y 6.** Ferias y toros en Aranjuez. Trenes especiales por la Compañía de Madrid-Zaragoza-Alicante. Ferias y toros en Linares. Rebaja de precios en las líneas de Madrid-Zaragoza-Alicante y Andaluces.—**4 al 9.** Feria y toros en Cuenca. Trenes especiales por la Compañía de *Madrid-Zaragoza-Alicante. Ferias y toros* en Aranda de Duero. Trenes especiales por las compañías respectivas.—**5, 6 y 7.** Fiestas en Barco de Avila.—**5 á 8.** Fiestas en Medina del Campo á San Antolín.—**6 y 7.** Feria en Don Benito. —**7.** Verbena en Madrid á Nuestra Señora de la Buena Dicha, llamada la *Melonera.*—**7 al 15.** Grandes fiestas en Ibi. Toros, moros y cristianos, etc., etc.—**8.** *Nacimiento de Nuestra Señora.* Festejos populares en todas las poblaciones. En Málaga, fiestas á la Virgen de la Victoria llevada por los Reyes Católicos. En Puertollano, la *vaca del voto;* se recogen limosnas para la adquisición de una vaca, que llevan de casa en casa; vaca que, en cumplimiento de un voto hecho por los sobrevivientes de una terrible epidemia, se descuartiza y cuece en grandes calderos y se reparte entre los pobres.—**9.** *El Dulce Nombre de María.*—**9 y 10.** Toros en Albacete con motivo de las ferias, que se celebran en los primeros días del mes. Trenes baratos por las líneas de Madrid-Zaragoza-Alicante.—**10 y siguientes.** Grandes fiestas y toros en Alicante. Trenes económicos por la Compañía de Madrid-Zaragoza-Alicante y combinadas.—**11.** Rebaja de precios y trenes especiales para las ferias y corridas de toros que se verifican en muchas poblaciones. —**14.** La Exaltación de la Santísima Cruz. En Madrid empiezan á cerrarse los portales á las diez de la noche. Mercado de ganados en Lérida.—**19, 21 y 22.** *Témporas.* Danse órdenes sagradas.—**21.** San Mateo. Ferias en Madrid y ferias de ganados, con grandes festejos y corridas de toros, en los días que varían del 18 al 24, en Sevilla, Oviedo, Logroño y Reinosa, para las cuales establecen rebaja de precios las líneas de las Compañías del Norte, Madrid-Zaragoza-Alicante, Andaluces, etc. Se levanta la veda.—**23.** Víspera de Nuestra Señora de las Mercedes. En varios conventos de Mercenarias se celebra misa á las 12 de la noche; en Madrid, en las Góngoras y Fernandas, y muy solemne en San Juan de Alarcón.—**24.** Nuestra Señora de las Mercedes, patrona de Barcelona. Ferias, carreras de caballos, corridas de toros, etc., etc.; trenes baratos y especiales en las líneas de Barcelona.—**26.** Feria en Ondara. 59.º aniversario de la fundación del Fomento de las Artes. Velada en dicho Centro. —**28.** Feria en Castellón de la Plana y Egea de los Caballeros.—**29.** San Miguel. Romería á los santuarios de Basauri, en Arrigorriaga; trenes especiales por la línea del Norte, y á su santuario de Liria; trenes especiales en la línea de Valencia á Liria. En Granada también se celebra una romería al cerro de San Miguel.—**31.** Feria en Calamocha. En el mes presente tienen lugar las corridas de toros en San Sebastián, para las cuales establece trenes especiales la línea del Norte. En Madrid continúa el abono de las corridas de toros, dando principio la segunda temporada en uno de los primeros domingos del mes.

Guía del capitalista.

Véase la nota del fin de agosto.

CONSEJOS PARA EL MES DE SEPTIEMBRE

PRECEPTOS HIGIÉNICOS

Los cambios atmosféricos, más violentos y frecuentes en este mes que en el anterior, dan lugar á irritaciones de forma catarral en los ojos, en la garganta, etc., á toses, á erisipelas, reúmas y diarreas. Las personas valetudinarias deben aumentar en este mes las precauciones que prescribe su estado.

Es preciso no descuidar el abrigo y no cometer errores en el régimen abusando de las frutas y otras cosas que pudieran dar margen á diarreas de mal carácter y aun á disenterías.

Los reumáticos y gotosos, y los que hayan padecido ó padezcan tercianas, deben sobre todo no omitir las precauciones enunciadas. Los reumáticos y gotosos hallarán en el abrigo interior, en la sobriedad, en la privación de los estimulantes y en el ejercicio bien dirigido el mejor remedio, el específico más seguro contra sus achaques.

LA VIDA EN EL CAMPO

Recolectar la flor del lúpulo cuando toma el color verde amarillento. Recolectar igualmente las hojas del tabaco. Terminar la preparación de las tierras para la siembra del otoño. Si hubiese llovido se da una vuelta á los barbechos con el extirpador, y muy especialmente á las tierras que hubieren sido beneficiadas con el ganado. Ultimo corte de los forrajes artificiales. Comenzar la siembra del centeno, trigo y centeno juntamente, trigo, cebada, cebada de invierno en verde para el ganado, avena, habas y guisantes de invierno, aprovechando principalmente los prados que se hubiesen roturado y quemado, porque en ellos habrá un recurso abundantísimo y sano durante el invierno para los animales que más lo necesiten ó hayan de hacerse valer. Ensilar el maíz forrajero. Cortar los prados artificiales.

La viña.—La vendimia, comenzada en el mes antecedente en el Mediodía, es casi general en este mes para acabar en octubre. Antes de la vendimia debe recorrerse la viña para marcar los sarmientos que han de servir para los injertos. Conviene recoger el fruto con toda premura, en cuanto llega á sazón, dejándolo orear un poco, dos ó tres días, á fin de que, disipado el exceso de humedad, se concentre el mosto y se haga más azucarado, no siendo necesaria esta precaución en las regiones donde la uva endulza bien al madurar; allí se pisa en seguida, recogiendo el mosto resultante. Cuando después de pisada se lleva la uva á las prensas y el producto se recoge aparte, se procura consumir el vino de este mosto primero, porque es el de menos duración, por no haber intervenido el escobajo con su tanino áspero y conservador. Por esta razón no debe cocerse el vino sin el escobajo, á no ser por un gusto ó demanda particular; como no debe cocerse el tinto sin el hollejo, donde está la materia colorante del vino; constituyendo ambos elementos del racimo de la uva el orujo, pie ó *madre* del buen vino, que no se deberá separar de él hasta que, cumplida la segunda fermentación, exija el trasiego. Todo mosto se deja, pues, fermentar durante quince ó veinte días, y cuando ha concluído esta fermentación tumultuosa suele pasársele á las cubas ó tinajas, bien limpias, encaladas y aclaradas, y luego lavadas con un poco de aguardiente y encabezadas con algo de vino añejo; añadiendo todo el hollejo y escobajo para que sirva de *madre*, y si hay también alguno de clase moscatel mejor, á fin de que el vino se aromatice. La infusión alcohólica ó aguardentosa de bayas de enebro, cogollos de pino, virutas de encina, flor de la vid y del olivo, contribuirán mucho á darles aroma y calidad. En las bodegas y lagares deben tenerse á la sazón dornajos, barreños, medias tinajas y cascos de toda clase y de mucha boca, llenos de lechada de cal, que se removerá y añadirá, si fuese preciso, para recoger el gas ácido carbónico de la fermentación, formando con él carbonato de cal, que puede aplicarse á muchos usos, entre ellos el de vigorizar los estiércoles, á los que da mucha eficacia, así como para neutralizar el exceso de acidez natural de algunos vinos y el repuntamiento de otros.

La cuadra.—Comenzar á dar á los caballos heno y avena nuevos. El demás ganado queda al régimen verde. Principiar á mezclar la hierba con los forrajes secos ó raíces. Comenzar á cebar los cerdos para el invierno, aparejando las piaras que hayan de ir á la montanera, continuando los restantes recorriendo los rastrojos y beneficiando los barbechos. Conducir los rebaños de carneros á los rastrojos. Continuar la majada. Se destetan los terneros, muletas y potros que hubiesen llegado á los seis meses, si no se quiere aguardar al mes siguiente, al tiempo de meter todos los ganados en los pastizales para aprovechar la otoñada. A falta de esto se les entretiene con el producto de los prados artificiales y las hojas de las alamedas. Con tiempo seco y fresco se preparan los establos y cuadras poniéndoles cama abundante, que se riega con lechada de cal y una fuerte solución de sulfato de hierro (caparrosa verde) para sanearlos, limpiándolos de insectos y miasmas.

Los prados.—Se sigue regando mientras dura el buen tiempo con objeto de preparar una otoñada abundante para que el ganado entre en el invierno bien repuesto.

El corral.—Facilitar la muda por medio de una alimentación fortificante. Enviar los pavos á los rastrojos y los gansos á la hierba, dándoles además maíz y cebada, aplicando el mismo régimen á los patos. Renovar la población de los gallineros.

La colmena.—Preparar la invernada, llevando las colmenas á los sitios donde deban pasar el invierno. Comprobar la presencia de la reina, el estado de las provisiones y reunir los enjambres débiles. Suprimir las reinas viejas ó enfermas, que se reemplazan por las reinas de «salvamento». Recoger la miel y la cera de las colmenas que se quieren destruir. Disminuir las entradas de las colmenas y colocarles enrejados para dificultar la entrada á los enemigos de las abejas.

Las legumbres.—Continuar la siembra de cerefolio, rábanos y lechugas de la pasión. Atar la achicoria y escarola. Aporcar el apio y cardo para que tomen el color blanco. Plantar las últimas escarolas, achicoria y diente de león. Preparar el estiércol para las próximas capas. Cosechar los bulbos y tubérculos tardíos, el maíz y otras siembras de primavera y verano, y levantar los melonares, pimientos, tomates y berenjenas.

Las frutas.—Terminar los injertos. Binar los viveros. Plantar las fresas. Cosechar las ciruelas tardías, higos, melocotones, etc. Aflojar las ligaduras de los injertos de agosto que vayan formando repulgo, pero cuidando de no dejarlos sin su protección. Se hacen depósitos de frutas, continuando la preparación de higos y uvas pasas.

Las flores.—Continuar los trabajos de agosto. Plantar en vivero las plantas sembradas en junio. Dividir los claveles y ponerlos en vivero. Dividir las peonías y trasplantarlas, así como las azucenas. Sembrar de asiento loyo azul, amapola, siempreviva, adormidera, pie de calandria, fumarias bulbosas, jacintos, tulipanes, junquillos, espejo de Venus (*Specularia speculum*, D. C.), la *viscaria oculata*, *nemofila*, *colinsia*, etc., y hendir la reina de los prados, plantándola en seguida. A primeros de mes podrán continuarse injertando al dormir aquellos patrones que, por su mucha fuerza de vegetación, se hayan dejado en el mes anterior. También podrán aflojarse, como en los frutales, las ligaduras de los injertos de agosto que vayan formando repulgo. En este mes florecen cinias, reinas margaritas, algunos flox, gallardías, damasquinas, asteres, clavelones, etc.

La bodega.—No almacenar vinos nuevos donde hay vinos viejos, porque estos últimos pudieran entrar en fermentación. Pueden trasegarse los vinos viejos que estén en toneles. Este mes es bueno para los vinos embotellados; cuélense los vinos que se quieran sacar.

PREDICCIONES ASTROLÓGICAS

Del 1 al 22 este mes está bajo la influencia de VIRGO, *y del 23 al 30 bajo la de* LIBRA. *Como* GÉMINIS, VIRGO *es un signo doble, que ocasiona á menudo peligros en la primera edad y reveses de debilidad pasados los treinta años. Este signo anuncia pocas herencias y disputadas.* (Para LIBRA, véase Octubre.)

Las personas nacidas en Septiembre el

1 Tendrán tendencias á la vida monacal.
2 Contraerán casamiento muy tardío.
3 Carácter activo, inteligencia abierta.
4 Carácter disimulado y sombrío.
5 Espíritu calmoso y reflexivo, pacífico.
6 Vida muy laboriosa y sedentaria.
7 Amor á los placeres, llevado hasta el último extremo.
8 Fortuna precoz. Vocación al celibato.
9 Porvenir apacible al abrigo de reveses.
10 Vida tranquila en el campo.
11 Casará con persona de rango.
12 Enemistades, riñas con los suyos.
13 Fortuna especulativa.
14 Amor correspondido. Matrimonio feliz.
15 Buena suerte y fortuna en la navegación.
16 Amenazas de heridas entre los ocho y doce años.
17 Caída en ardides groseros.
18 Amor al ideal. Corazón puro.
19 Ardor para el trabajo, fortuna considerable.
20 Matrimonio rico, pero desgraciado.
21 Carácter inclinado á las ideas religiosas.
22 Amenaza de enfermedades mentales.
23 Carácter atrevido y belicoso.
24 Carácter contemplativo
25 Vida difícil, amor amenazado.
26 Probabilidades tardías de fortuna.
27 Espíritu crédulo, poco desarrollado.
28 Vida trabajosa y de servidumbre.
29 Carácter demasiado pronto para obligarse.
30 Innumerables tribulaciones.

CUATRO COMIDAS DE FAMILIA AL MES

1.ª COMIDA

Sopa Crecy.
Barbo con salsa de alcaparras.
Perdices estofadas.
Puré de nabos.
Mermelada de grosella
Postres.

2.ª COMIDA

Sopa de puerros y patatas.
Croquetas de salmón.
Bonito en salsa blanca.
Apio en salsa.
Compota de melocotón.
Postres.

3.ª COMIDA

Sopa «mille fanti».
Bacalao á la vizcaína.
Codornices en salsa de chocolate
Patatas con nata.
Arroz con leche.
Postres.

4.ª COMIDA

Sopa del cocido á la inglesa.
Langosta á la vinagreta.
Capón mechado.
Ensalada.
Buñuelos de sémola con queso.
Postres.

SEPTIEMBRE (9.° mes), 30 días.

35.ª Semana. Del 1 al 2.

Disminuyen los días en la semana. { Por la mañana, 1 m. / Por la tarde, 1 m.

1. Sábado. 244-121. ☽ *creciente.* El día dura 13 horas, 6 minutos.
San Gil, ab.; Sta. Verania, y Stos. Josué y Prisco, mrs.
1715. Muerte de Luis XIV en Versalles.

2. Domingo. 245-120. 🌕 *llena.* El día dura 13 horas, 4 minutos.
San Esteban, rey, y S. Antolín, mr.
1879. Apertura del Museo Canario de las Palmas.

CALENDARIO GASTRONÓMICO

Carnes: Carnero, vaca y buey.—*Aves*: Pollos, gansos, pavos, patos y pintada.—*Caza*: Faisanes, codornices, perdices, liebre y conejo de monte.—*Pescados*: Lenguados, rodaballo, barbo, salmón, sardinas arenques, anchoas, atún, bonito, merluza y lubrico.—*Mariscos*: Ostras, almejas y percebes.—*Crustáceos*: Langostas y langostinos.—*Legumbres*: Guisantes, judías, habas frescas, nabos, coliflor, col, col de Bruselas, espinacas, berenjenas, apio, zanahorias, pepino, pimiento y tomate.—*Ensaladas*: Lechuga, escarola rizada y romana y berros.—*Frutas*: Ciruelas, albérchigos, nueces, higos, uva, peras, manzanas y melocotones.—*Quesos*: Blandos y Gruyère, Roquefort y Chéster.

LA COCINA EN CASA

(Continuación).

Estas recetas han sido extractadas de la *Agenda Culinaria* de 1905. La edición para 1906, un tomo encuadernado, 2 pesetas en Madrid y provincias, y 0,25 más si se quiere recibir certificado.

Palomas á la americana.—Desplumadas, limpias y quitado el vientre, se sofríen en una cazuela con manteca y sal; á medio sofreir se les *echa avellanas tostadas machacadas*, un poco de zumo de limón y un polvo de pimienta; desleído todo esto con dos escudillas de caldo del puchero, se deja al fuego para que acaben de freirse y tomen el gusto del machacado.

Pastel casero.—Mézclense dos libras de harina, un gran puñado de sal, un litro de crema, cuatro huevos y una libra de manteca, hasta que forme una pasta consistente; luego se la da la forma que se desee y se pone al horno.

Patatas con salsa blanca.—Cocerlas en agua, pelarlas, *cortarlas en ruedas*, ponerlas en una salsa blanca, hacerlas cocer á fuego moderado y añadir á la salsa dos yemas de huevo desleídas con un poco de nata y manteca.

Patatas en pastel.—Se asan las patatas sobre la ceniza, se pelan y reducen á masa. Se deslíe ésta en 6 yemas de huevo por 400 gramos de masa y 100 de azúcar en polvo. Se amasa todo junto; se echa en seguida la cáscara de un limón rallado, su zumo y claras de huevo; hecho esto, se pone en una *tartera untada de manteca de vacas*, se le hace formar la corteza y tomar color bajo el *horno y se sirve*.

Pavo empapelado.—Limpio y bien descañonado, se tiene al aire veinticuatro horas. Se pone á hervir en una olla con agua sazonada, y cuando esté á medio cocer se traslada bien escurrido al asador, envuelto en papel de estraza, mojándolo con manteca y espolvoreándolo con sal, pimienta y clavo. Cuando esté asado, que será á fuego lento, se coloca en una fuente y se rocía con una salsa hecha con caldo, zumo de limón, azúcar, canela y pimienta.

Percas á la sueca.—Limpiar unas cuantas percas. Colocarlas una junto á otra en una cacerola plana untada de manteca.

Sazonarlas. Mojarlas hasta su nivel con agua y cubrirlas con perejil picado.

Cocerlas á buen fuego, tapada la cacerola, de manera que cuando estén cocidas el líquido se haya reducido á la mitad. Trabar con manteca amasada. Servirlas rociadas con su salsa.

(Sigue pág. 159.)

SEPTIEMBRE (9.º mes), 30 días.

35.ª Semana.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Ptas.	Cénts.	Ptas.	Cénts.
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
	Total......				

36.ª Semana. Del 3 al 9.

Disminuyen los días en la semana. { Por la mañana, 6 m. / Por la tarde, 9 m.

3. Lunes. 246-119. ⓛ *llena.* El día dura 13 horas, 1 minuto.
San Ladislao, rey, y Sta. Dorotea, vg. y mr.
1764. El Papa Clemente XIII protesta contra la supresión de los Jesuitas en Francia.

4. Martes. 247-118. ⓛ *llena.* El día dura 12 horas, 59 minutos.
Santas Cándida, Rosa y Rosalía, vgs., y S. Moisés.
1903. Publicación de la primera Encíclica del Papa Pío X.

5. Miércoles. 248-117. ⓛ *llena.* El día dura 12 horas, 56 minutos.
San Lorenzo Justiniano, ob., y Sta. Obdulia, virgen.
1809. Nace en Petorca D. Manuel Montt, presidente después de la República de Chile.

6. Jueves. 249-116. ⓛ *llena.* El día dura 12 horas, 53 minutos.
San Eugenio, mártir, y San Eleuterio, abad.
1800. Los ingleses se apoderan de la isla de Malta.

7. Viernes. 250-115. ⓛ *llena.* El día dura 12 horas, 50 minutos.
Santa Regina, vg.; S. Clodoaldo, presb., y S. Evorcio.
1873. El Sr. Salmerón dimite la presidencia de la República.

8. Sábado. 251-114. ⓛ *llena.* El día dura 12 horas, 48 minutos.
La Natividad de Nuestra Señora, y S. Adrián, mr.
1899. Recepción de D. Arturo Mélida en la Real Academia de Bellas Artes.

9. Domingo. 252-113. ⓛ *llena.* El día dura 12 horas, 46 minutos.
El Dulce Nombre de María y San Gorgonio, mr.
1809. Murat suprime en Nápoles todas las Órdenes religiosas.

36.ª Semana.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS Ptas.	ENTRADAS Cénts.	SALIDAS Ptas.	SALIDAS Cénts.
	Total.				

SEPTIEMBRE (9.° mes), 30 días.

37.ª Semana. Del 10 al 16.

Disminuyen los días en la semana. { Por la mañana, 5 m. / Por la tarde, 10 m.

10. Lunes.

253-112. ☾ *menguante.* El día dura 12 horas, 43 minutos.
San Nicolás de Tolentino, ermitaño.
1896. Terrible ciclón en París.

11. Martes.

254-111. ☾ *menguante.* El día dura 12 horas, 40 minutos.
Santos Proto y Jacinto, hermanos mártires.
1492. Descubrimiento de América por Colón.

12. Miércoles.

255-110. ☾ *menguante.* El día dura 12 horas, 38 minutos.
Stos. Leoncio, Lesmes y comps. mrs., y S. Amato.
1870. Muere en Munich el sabio Steinheil, inventor del reloj eléctrico.

13. Jueves.

256-109. ☾ *menguante.* El día dura 12 horas, 36 minutos.
San Felipe y compañeros mrs. y San Eulogio, ob.
1884. Inauguración de la Necrópolis de Madrid.

14. Viernes.

257-108. ☾ *menguante.* El día dura 12 horas, 34 minutos.
La Exaltación de la Santa Cruz y Santa Catalina.
1845. La Cámara de México nombra presidente de la República á D. José Joaquín de Herrera.

15. Sábado.

258-107. ☾ *menguante.* El día dura 12 horas, 31 minutos.
San Nicomedes, mr., y Stos. Emiliano y Jeremías.
1842. Es fusilado en Costa Rica D. Francisco Morazán, expresidente de la República.

16. Domingo.

259-106. ☾ *menguante.* El día dura 12 horas, 28 minutos.
Los Dolores gloriosos de Nuestra Señora.
1861. Inauguración del ferrocarril de Barcelona á Zaragoza.

37.ª Semana.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Ptas.	Cénts.	Ptas.	Cénts.
	Total.				

SEPTIEMBRE (9.° mes), 30 días.

38.ª Semana. Del 17 al 23.

Disminuyen los días en la semana. { Por la mañana, 6 m. / Por la tarde, 10 m.

17. Lunes.

260-105. ☾ *menguante*. El día dura 12 horas, 25 minutos.
Las llagas de San Francisco, y San Pedro de Arbués, mr.
1827. Las tropas realistas se apoderan de Pamplona.

18. Martes.

261-104. ● *nueva*. El día dura 12 horas, 23 minutos.
Santo Tomás de Villanueva, arzobispo.
1750. Nace en Orotava el poeta D. Tomás de Iriarte.

19. Miércoles.

262-103. ● *nueva*. El día dura 12 horas, 21 minutos.
San Jenaro, ob., Sta. Pomposa y S. Januario.
1837. Espartero detiene la marcha de D. Cárlos sobre Madrid y le derrota en Aranjuez.

20. Jueves.

263-102. ● *nueva*. El día dura 12 horas, 18 minutos.
San Eustaquio, Santa Cándida y San Agapito.
1870. Entrada en Roma del ejército italiano.

21. Viernes.

264-101. ● *nueva*. El día dura 12 horas, 15 minutos.
San Mateo, ap. y evangelista, y San Jonás, profeta.
1851. Inaugúrase en París la primera Exposición Universal.

22. Sábado.

265-100. ● *nueva*. El día dura 12 horas, 12 minutos.
S. Mauricio y comps. mrs., y S. Emerano, obispo.
19. Muerte de Virgilio.

23. Domingo.

266-99. ● *nueva*. El día dura 12 horas, 9 minutos.
San Lino, papa, y Sta. Tecla, vg. y mr.
1863. Muere en Lima D. Francisco de Vidal, expresidente de la República del Perú.

38.ª Semana.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Ptas.	Cénts.	Ptas.	Cénts.
	Total........				

39.ª Semana. Del 24 al 30.

Disminuyen los días en la semana. { Por la mañana, 6 m. Por la tarde, 11 m.

24. Lunes. 267-98. ● *nueva*. El día dura 12 horas, 7 minutos.
Nuestra Señora de las Mercedes y S. Gerardo, ob.
1817. Nace el insigne poeta D. Ramón de Campoamor.

25 Martes. 268-97. ☽ *creciente*. El día dura 12 horas, 4 minutos.
Santos Lope, Anacario, Solenio y Principio, obispos.
1823. La revolución derriba de la presidencia de la República del Perú á D. José de la Riva.

26. Miércoles. 269-96. ☽ *creciente*. El día dura 12 horas, 2 minutos.
San Cipriano y Santa Justina, mrs., y San Eusebio.
1835. Estreno de *Lucía*, ópera de Donizetti, en Nápoles.

27. Jueves. 270-95. ☽ *creciente*. El día dura 11 horas, 59 minutos.
Stos. Cosme y Damián, mártires.
1892. Inauguración del ferrocarril de Jaffa á Jerusalén.

28. Viernes. 271-94. ☽ *creciente*. El día dura 11 horas, 56 minutos.
San Wenceslao, mártir, y Stas. Lioba y Eustoquia.
1470. Conquista de Toro por Isabel la Católica.

29. Sábado. 272-93. ☽ *creciente*. El día dura 11 horas, 53 minutos.
La Dedicación de San Miguel, y Sta. Gudelia, mr.
1833. Proclamación de Isabel II.

30. Domingo. 273-92. ☽ *creciente*. El día dura 11 horas, 50 minutos.
San Jerónimo, doctor, y S. Leopardo, mr.
1872. Incendio del Monasterio de El Escorial.

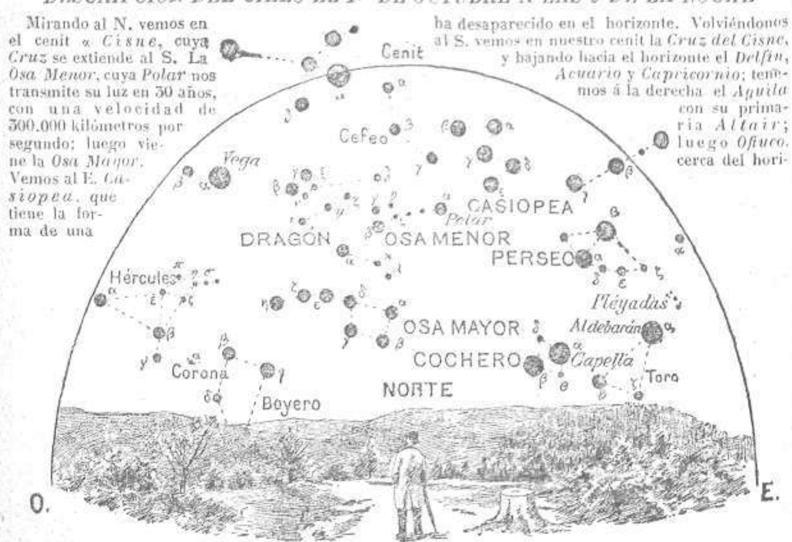
39.ª Semana.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Ptas.	Cénts.	Ptas.	Cénts.
	Total.				

OCTUBRE (10.° mes), 31 días.

DESCRIPCIÓN DEL CIELO EL 1.° DE OCTUBRE A LAS 9 DE LA NOCHE

Mirando al N. vemos en el cenit α *Cisne*, cuya *Cruz* se extiende al S. La *Osa Menor*, cuya *Polar* nos transmite su luz en 30 años, con una velocidad de 300.000 kilómetros por segundo; luego viene la *Osa Mayor*. Vemos al E. *Casiopea*, que tiene la forma de una vuelta; *Perseo* y el *Cochero* con la brillante *Cabra*, cuya luz tarda 70 años en llegar á nosotros; el *Toro*, notable por su rojiza *Aldebarán*, y las *Pléyades*, que no se ven bien si no está el cielo muy claro á causa de las neblinas del horizonte. Vemos al O. el *Dragón*, *Vega* de la *Lira*, *Hércules*, constelación hacia la cual se dirige el *Sol* y todo su sistema planetario con una velocidad aproximada de 700.000 kilómetros por día, ó sea unos 8 kilómetros por segundo; en fin, la *Corona* y la parte superior del *Boyero*, cuya primaria *Arcturo* ha desaparecido en el horizonte. Volviéndonos al S. vemos en nuestro cenit la *Cruz del Cisne*, y bajando hacia el horizonte el *Delfín*, *Acuario* y *Capricornio*; tenemos á la derecha el *Aguila* con su primaria *Altair*; luego *Ofiuco*, cerca del horizonte. Vemos á la izquierda el *Cuadro de Pegaso*, la *Ballena* muy cerca del horizonte, y *Fomalhaut*, magnífica estrella de primera magnitud del *Pez austral*, que se encuentra justamente encima de nuestro horizonte y que aparece mucho más resplandeciente á los habitantes del hemisferio austral, que la tienen en su cenit. La espesa capa de aire y de vapor que tiene que atravesar para llegar hasta nosotros atenúa mucho su resplandor.



Véase el artículo «Manera de leer nuestros mapas celestes».

Figs. 19 y 20.



FECHAS	SANTORAL	EDAD DE LA LUNA	SOL Sale. h. m	SOL Pón. h. m	LUNA Sale. h. m.	LUNA Pónese. h. m.	PLEAMAR Hora de Cádiz Mañana.	PLEAMAR Hora de Cádiz Tarde	OBSERVACIONES PERSONALES Estado del cielo.	TERMÓMETRO Máx.	TERMÓMETRO Mín.	BARÓMETRO
1 L.	S. Remigio.	13	5 56	5 43	5t. 38	4m 33	» h39	» h57	....	.....	.....	....
2 M.	S. Saturio.	14 ◯	5 57	5 42	6n. 6	5 35	1 15	1 32	....	.....	.....	....
3 M.	S. Cándido.	15	5 58	5 41	6 35	6 36	1 50	2 6	....	.....	.....	....
4 J.	S. Francisco Asís	16	5 59	5 40	7 4	7 35	2 25	2 40	....	.....	.....	....
5 V.	S. Plácido, mr.	17	6 »	5 38	7 34	8 34	2 57	3 12	....	.....	.....	....
6 S.	S. Bruno, conf.	18	6 1	5 36	8 7	9 32	3 28	3 45	....	.....	.....	....
7 D.	N.ª S.ª *Rosario.*	19	6 2	5 34	8 43	10 29	4 3	4 25	....	.....	.....	....
8 L.	Sta. Brígida.	20	6 3	5 32	9 29	11 24	4 43	5 4	....	.....	.....	....
9 M.	S. Dionisio.	21	6 4	5 30	10 8	12t. 16	5 26	5 50	....	.....	.....	....
10 M.	S. Francisco de B.	22 ☾	6 5	5 29	10 59	1 5	6 15	6 45	....	.....	.....	....
11 J.	S. Nicasio.	23	6 6	5 27	11 54	1 50	7 15	7 54	....	.....	.....	....
12 V.	N.ª S.ª del Pilar.	24	6 7	5 26	» »	2 32	8 33	9 10	....	.....	.....	....
13 S.	S. Eduardo.	25	6 8	5 25	12m 54	3 10	9 47	10 22	....	.....	.....	....
14 D.	N.ª S.ª Remedios	26	6 9	5 23	1 56	3 46	10 57	11 23	....	.....	.....	....
15 L.	Sta. Teresa de J.	27	6 10	5 22	3 2	4 20	11 50	» »	....	.....	.....	....
16 M.	S. Galo, abad.	28	6 11	5 21	4 11	4 53	» »	» 59	....	.....	.....	....
17 M.	Sta. Eduvigis.	0 ●	6 12	5 19	5 21	5n. 26	1 6	1 34	....	.....	.....	....
18 J.	S. Lucas, evang.	1	6 13	5 17	6 34	6 2	1 48	2 2	....	.....	.....	....
19 V.	S. Pedro Alcánt.ª	2	6 15	5 16	7 47	6 41	2 29	2 57	....	.....	.....	....
20 S.	S. Juan Cancio.	3	6 16	5 14	9 2	7 23	3 26	3 55	....	.....	.....	....
21 D.	Sta. Ursula.	4	6 17	5 12	10 14	8 12	4 24	4 54	....	.....	.....	....
22 L.	Sta. M.ª Salomé.	5	6 18	5 11	11 20	9 7	5 24	5 54	....	.....	.....	....
23 M.	S. Pedro Pascual.	6	6 19	5 10	12t. 20	10 7	6 23	6 53	....	.....	.....	....
24 M.	S. Rafael, arc.	7 ☽	6 21	5 9	1 13	11 10	7 20	7 50	....	.....	.....	....
25 J.	S. Crisanto.	8	6 22	5 8	1 58	» »	8 17	8 4[illegible]	....	.....	.....	....
26 V.	S. Evaristo.	9	6 24	5 7	2 36	12m 16	9 9	9 35	....	.....	.....	....
27 S.	S. Vicente.	10	6 25	5 6	3 9	1 21	9 59	10 2[illegible]	....	.....	.....	....
28 D.	S. Simón.	11	6 26	5 4	3 40	2 25	10 46	11 [illegible]	....	.....	.....	....
29 L.	S. Narciso.	12	6 27	5 3	4 9	3 26	11 31	11 55	....	.....	.....	....
30 M.	S. Claudio.	13	6 28	5 1	4 37	4 26	» »	» »	....	.....	.....	....
31 M.	S. Quintín.	14	6 29	4 59	5n. 5	5 26	» 37	» 59	....	.....	.....	....

LLUVIA

AÑOS	M/M	DÍAS	AÑOS	M/M	DÍAS
1893	34,6	6	1898	33,8	10
1894	73,1	15	1899	68,2	4
1895	40,5	8	1900	12,8	4
1896	35,7	5	1901	63,4	11
1897	84,2	9	1902	52,4	10

TEMPERATURA

AÑOS	MÁX.	MÍN.	AÑOS	MÁX.	MÍN.
1893	26°8	3°3	1898	25°0	4°3
1894	25 0	0 3	1899	27 3	10 1
1895	25 7	—2 4	1900	28 9	0 0
1896	25 7	—1 5	1901	27 9	0 8
1897	25 0	1 2	1902	24 0	0 6

Las mareas.—Damos adjunto las horas á que se verifican las mareas en Cádiz. Para saber la hora de la pleamar en otra playa, véase *Hora de la pleamar en una playa cualquiera* (pág. 17).

LOS EVANGELIOS DE TODOS LOS DOMINGOS DEL MES

El 7 (18.º domingo después de Pentecostés): *Jesús cura á un paralítico y le perdona sus pecados* (S. Mateo, cap. IX, v. 1-8).

El 14 (19.º domingo después de Pentecostés): «*En el reino de los cielos acontece lo que á cierto rey que celebró las bodas de su hijo*» (S. Mateo, cap. XXII, v. 1-14).

El 21 (20.º domingo después de Pentecostés): *Jesús cura en Capharnaum al hijo de un señor de la Corte* (S. Juan, cap. IV, v. 46-53).

El 28 (21.º domingo después de Pentecostés): *Jesús enseña que es preciso tener compasión de sus compañeros* (S. Mateo, cap. XVIII, v. 23-35).

Memento del mes de Octubre.

En octubre tienen lugar las carreras de caballos de la temporada de otoño.—Día 1.º Apertura del curso académico. Se satisfacen en las Cajas del Banco los cupones é intereses vencederos en 1.º del presente. Feria en Mora de Rubielos, Marcilla y Salvatierra. Termina el plazo ordinario para la redención del servicio militar.—2. Feria en Jumilla.—2 al 12. Fiesta de San Froilán en Lugo. Feria y toros. Fiesta del Pilar en Zaragoza del 10 al 20. Ferias, corridas de toros, certámenes, carreras de caballos y velocípedos. Trenes baratos para las ferias y especiales para los toros en las líneas del Norte, M.-Z.-A., V.-A.-T. y las combinadas.—4. Ferias en Alcora, Sigüenza, Alcalá de la Selva, Oliva, Albaida, Barco de Avila, Alcolea de Cinca y Montalbán.—6 y siguientes. Feria y corrida de toros en Montoro.—7. 1.er domingo del mes. Nuestra Señora del Rosario.—8. Víspera de San Dionisio. Aniversario de la conquista de Valencia. Costumbre de obsequiar á las jóvenes con dulces en dicha ciudad.—9 á 17. Fiesta á San Francisco de Borja en Gandía.—11. Verbena á la Virgen del Pilar en la Guindalera (Madrid).—13 á 16. Feria en Guadalajara. Corrida de toros. Trenes baratos por la línea de Madrid á Zaragoza.—15. Santa Teresa de Jesús. Grandes fiestas en Avila. Días de la infanta doña María Teresa. Mercado de ganados en Lérida.—18. Ferias en Torija, Jaca y Mondoñedo.—20. Feria en Ateca.—22. Feria en Campoo.—24. San Rafael, patrón de Córdoba; grandes fiestas. Ferias en Elizondo y Carrión.—26 á 29. Feria en Alsasua. Trenes especiales en la línea del Norte.—28. Feria en Castellón de la Plana.

Guía del capitalista.

Celebran sus juntas generales: Medina del Campo á Zamora y Orense á Vigo; Banco Agrícola (Lugo); Madrid á Villa del Prado (Madrid); Banco Militar y de Comercio (Madrid); Forestal Extremeño (Madrid); Amorevieta, Guernica y Pedernales (Guernica); Banco y Doks de España (Barcelona). Vencen los cupones é intereses de las compañías y sociedades A.-M.-T., M.-Z.-A., T.-B. á Francia, Langreo, Andaluces, S. Juan de las Abadesas, Altos Hornos, etc., Fomento de las Artes y las subcomisiones de la Cruz Roja Española.

En este mes termina el plazo para que el Ministerio de la Gobernación, oído el Consejo de Estado, tenga resuelto definitivamente los recursos de alzada de los expedientes de reclutamiento.



CONSEJOS PARA EL MES DE OCTUBRE

PRECEPTOS HIGIÉNICOS

La índole catarral de las enfermedades es muy decidida en este mes, haciéndose más señalada en el sexo femenino, en los niños, los ancianos y los de temperamento linfático. Entre las enfermedades cutáneas que con más frecuencia se ven en este mes debe contarse la escarlatina. La convalecencia de esta erupción exige el mayor cuidado. Debe procurarse particularmente que no se resfríe el convaleciente, para evitar la hidropesía general, que es la consecuencia inmediata del enfriamiento, sobre todo de la acción del frío húmedo. Se ha elogiado, y con fundados motivos, el uso de la belladona como preservativo de la escarlatina.

Las abundantes lluvias de este mes producen con mucha rapidez setas, alimento cuyo uso ha dado margen á equivocaciones funestas.

LA VIDA EN EL CAMPO

Activar las labores y las siembras; cuanto más pronto se acaben mejor resistirá la planta las heladas. Hacer las siembras templadas en este tiempo, y las de trigo pasado el día 30, á fin de procurarles buena vegetación invernal, que se manifiesta en la primavera, por lo mucho que ahijan los cereales. Terminar las siembras de forrajes de otoño. Acarrear los estiércoles para los trigos; se esparcen y cubren; además, extender en los prados los abonos: cal, marga, fosfato, etc., regándolos siendo posible; se pasa el desterronador y se espera la sazón de la siembra.

Recolectar zanahorias y remolachas forrajeras. Recoger y mezclar con paja las hojas caídas de los árboles, quitando las **que no caigan para aumentar** las provisiones de invierno ó para ayudar á los ganados mientras puede metérselos en los prados. Comenzar la recolección de la zanahoria y cotufa. Ensilar los tubérculos destinados á la alimentación de invierno. Recoger las bellotas y semillas de esencias hojosas. Plantar los árboles de hojas en terrenos secos. Sembrar los granos forestales, bien de asiento ó en viveros.

La viña.—Azufrar después de la vendimia.

La cuadra.—Se llevan desde un principio los cerdos á la montanera; se destetan en el transcurso del mes los terneros, potros y muletas y se atiende á las ovejas para que el parto ya

próximo las coja bien mantenidas, pero sin exceso de obesidad. Preparar las majadas para recibir los ganados, transportar á ellas la paja y forrajes que pudieran necesitarse, trayendo de paso la leña que ha de quemarse en el invierno. Poner en cebo las vacas ó novillos de tres á cuatro años que se quieran acecinar, y deben estar cebados ya los cerdos puestos á engorde en principios de agosto, así como todo el ganado viejo de la misma clase de que se quiera sacar manteca.

Los prados.— Se da el último riego si no ha llovido y se los deja crecer hasta fin de mes.

El corral.—Continuar cebando los gansos y aves acuáticas, mezclando al cebo algo de polvo de carbón, si se quiere dar extraordinario desarrollo principalmente al hígado; cuando estén muy gordas se las mata, conservando en su propia manteca las carnes bien rehogadas. Dar avena á las gallinas para que pongan con facilidad. Dar á todos los animales maíz y trigo moruno por las noches. Limpiar los gallineros para el invierno.

La colmena.—Completar las provisiones de invierno y limpiar los tableros. Se calcula que un enjambre necesita de 16 á 18 kilos de miel desde el 15 de septiembre á fin de abril.

Las legumbres.—Ultima siembra de coliflor medio dura, lechuga de cordero y rábanos. Sembrar las ensaladas de primavera. Trasplantarlas quince días después. Continuar beneficiando las plantas, repicadas para que se robustezcan antes de las heladas; se aporcan cardos, apio y escarolas, y se cubren las esparragueras con mantillo y encima estiércol caliente. Repicar en el vivero las coles de York y las coliflores. Blanquear las achicorias salvajes y barba de capuchino. Preparar el terreno para el Witloof.

Las frutas.—Coger peras de invierno. Podar perales y manzanos después de la caída de la hoja. Acarrear tierras nuevas. Preparar los hoyos para la repoblación de árboles frutales; los existentes se benefician con mantillo y abonos, enterrándoles en torno profundamente. Los ejemplares más delicados se deshojan para que las heladas no los cojan en savia y su madera tenga lugar de sazonarse. Los avellanos, castaños, nogales y los árboles más tardíos dan sus frutos. Por último, se riega poco y eso sólo por la mañana.

Las flores.— Acabar la siembra de otoño. Comenzar labores y á estercolar. Reservar las plantas que sirvieron para las cestas de verano. Reservar las cebollas y tubérculos de cañas, dalias, espadañas, etc. Sembrar las plantas decorativas de primavera. Dividir y trasplantar plantas vivaces de flor rápida. Plantar crocus, jacintos, narcisos y tulipanes. Rehacer las estacas vivaces. Hacer los macizos de crisantemos. Remover antes del 15 las plantas de naranjos. Terminar la plantación de resinosas y árboles de hoja perenne. Cubrir de paja los arbustos delicados; invernado de asiento. En este mes florecen los asteres, el más notable de los cuales se llama Reina Margarita, y al final del mes algún crisantemo. Las dalias, flox, petunias, damasquinas, cinias, etc., se conservan bien hasta fin del mes, si los hielos no las destruyen. Pueden sembrarse los guisantes de olor, adormideras, amapolas, espuelas, etc., y también esquejarse el botón de plata.

La bodega.—Atestar las vasijas que contienen vinos nuevos, pues la evaporación produce un vacío que es necesario llenar constantemente para evitar que se pique el vino. Debe atestarse con vinos semejantes. Trasiego de los vinos finos.

PREDICCIONES ASTROLÓGICAS

Del 1 al 23 este mes está bajo la influencia de Libra, *y del 24 al 31 bajo la de* Escorpio. Libra *es un signo de aire, que es peligroso. Da grandes aptitudes, á menudo inútiles á los que las posean. Los antiguos astrólogos dicen que los nacidos en* Libra, *á pesar de sus aptitudes, llegan rara vez á encumbradas posiciones.* (Para Escorpio, véase Noviembre.)

Las personas nacidas en Octubre el

1 Son agresivas y coléricas.
2 Tienen instintos groseros.
3 Espíritu cándido. Amenazas de robo.
4 Carácter indolente, sin preocuparse del porvenir.
5 Carácter tristón, que le hará perder sus amigos.
6 Carácter vano y pendenciero.
7 Espíritu frívolo. Ruina en carreras y juegos.
8 Diplomacia, finura. Casamiento rico.
9 Carácter ligero y frívolo.
10 Sin escrúpulo para los medios de medrar.
11 Exito en las armas.
12 Espíritu piadoso y sacerdotal.
13 Grande alternativa de éxitos y reveses.
14 Espíritu lleno de deseos irrealizables.
15 Aptitudes para las ciencias terapéuticas.
16 Carácter dulce. Casamiento dichoso.
17 Espíritu de orgullo y suficiencia.
18 Carácter valeroso y emprendedor.
19 Gran benevolencia, inventiva.
20 Poco éxito. Vida muy trabajosa.
21 Falta de iniciativa.
22 Falta de seguridad en los actos de la vida.
23 Carácter temerario y belicoso.
24 Matrimonio por amor. Empresas.
25 Amor de cosas elevadas.
26 Honores y riquezas.
27 Amor primero desgraciado. Amor nuevo.
28 Gran tenacidad en las empresas.
29 Fortuna adquirida por el trabajo.
30 Espíritu tornadizo; disgustos matrimoniales.
31 Amenaza de abandono de los suyos en la juventud.

CALENDARIO GASTRONÓMICO

Carnes: Carnero, vaca, buey y cerdo.—*Aves:* pavo, ganso, pollo, pichón y pintada.—*Caza*: perdices, codornices, alondras, conejo, liebre, faisán y corzo.—*Pescados:* Lenguado, rodaballo, barbo, tenca, merluza, salmonete, sardinas, atún, arenques, anchoas, lubina y pescadillas.—*Mariscos*: almejas, ostras y percebes.—*Crustáceos:* Langosta, centoya y camarones.—*Legumbres:* Puerros, alcachofas, judías, coliflor, col de Bruselas, lombarda, rábanos, salsifís y remolacha.—*Ensaladas*: Lechuga, escarola, ensalada de canónigos, escarola romana y rizada.—*Frutas*: Peras, manzanas, castañas, nísperos del Japón y nísperos del país.—*Quesos:* Gruyère, Roquefort, de bola, de nata, Imperial y Brie.

OCTUBRE (10.° mes), 31 días.

40.ª Semana. Del 1 al 7.

Disminuyen los días en la semana. { Por la mañana, 6 m. / Por la tarde, 9 m.

1. Lunes.
274-91. ☽ *creciente.* El día dura 11 horas, 47 minutos.
San Remigio, obispo, y San Severo, presbítero.
1872. Inauguración de la nueva Universidad de Barcelona.

2. Martes.
275-90. 🌕 *llena.* El día dura 11 horas, 44 minutos.
San Saturio, confesor, y el Santo Ángel de la Guarda.
1892. El P. Martín es elegido general de los Jesuitas.

3. Miércoles.
276-89. 🌕 *llena.* El día dura 11 horas, 43 minutos.
San Cándido, mr.; S. Gerardo, ab., y S. Maximiano, ob.
1894. Naufragio del vapor *Patagonia*, cerca de Talcahuano.

4. Jueves.
277-88. 🌕 *llena.* El día dura 11 horas, 41 minutos.
San Francisco de Asís, confesor y fundador.
1182. Nace el seráfico San Francisco de Asís.

5. Viernes.
278-87. 🌕 *llena.* El día dura 11 horas, 38 minutos.
San Plácido, mr., y S. Froilán, ob.
1841. El general D. Diego de León intenta la sublevación de Madrid contra Espartero.

6. Sábado.
279-86. 🌕 *llena.* El día dura 11 horas, 35 minutos.
San Bruno, confesor y fundador.
1894. El Sr. Salmerón es preso en Lisboa.

7. Domingo.
280-85. 🌕 *llena.* El día dura 11 horas, 32 minutos.
Nuestra Señora del Rosario y San Marcos, papa.
1571. Batalla de Lepanto.

40.ª Semana.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Ptas.	Cénts.	Ptas.	Cénts.
	Total........				

OCTUBRE (10.° mes), 31 días.

41.ª Semana. Del 8 al 14.

Disminuyen los días en la semana. { Por la mañana, 6 m. / Por la tarde, 9 m.

8. Lunes.

281-84. ◑ *llena*. El día dura 11 horas, 29 minutos.
Santa Brígida, viuda, y San Demetrio, mártir.
1881. Inauguración del ferrocarril de Cáceres á Portugal.

9. Martes.

282-83. ◑ *llena*. El día dura 11 horas, 26 minutos.
San Dionisio Areopagita, obispo y mártir.
1889. Es elegido presidente de la República de Haití el general Hyppolite.

10. Miércoles.

283-82. ☾ *menguante*. El día dura 11 horas, 24 minutos.
San Francisco de Borja y S. Luis Beltrán, confs.
1856. Inauguración del Teatro de la Zarzuela en Madrid.

11. Jueves.

284-81. ☾ *menguante*. El día dura 11 horas, 21 minutos.
San Nicasio, ob. y mr., y S. Fermín, ob.
1830. Muere D. José de La Mar, expresidente de la República del Perú.

12. Viernes.

285-80. ☾ *menguante*. El día dura 11 horas, 19 minutos.
Nuestra Señora del Pilar de Zaragoza y S. Félix.
1840. María Cristina abdica la Regencia de España.

13. Sábado.

286-79. ☾ *menguante*. El día dura 11 horas, 17 minutos.
San Eduardo, rey y conf., y Stos. Fausto y Jenaro, mrs.
1894. Reúnese en Palencia la Asamblea de las Diputaciones de España.

14. Domingo.

287-78. ☾ *menguante*. El día dura 11 horas, 14 minutos.
Nuestra Señora de los Remedios y San Calixto I.
1851. D. José Hilario López renuncia su cargo de presidente de la República de Colombia.

41.ª Semana.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Ptas.	Cénts.	Ptas.	Cénts.
	Total.				

OCTUBRE (10.° mes), 31 días.

42.ª Semana. Del 15 al 21.

Disminuyen los días en la semana. { Por la mañana, 7 m. / Por la tarde, 10 m.

15. Lunes.

288-77. ☾ *menguante.* El día dura 11 horas, 12 minutos.
Santa Teresa de Jesús, vg., y San Bruno, ob.
1852. Muere en Río Janeiro D. José Ballivián, expresidente de la República de Bolivia.

16. Martes.

289-76. ☾ *menguante.* El día dura 11 horas, 10 minutos.
San Galo, abad, y Santa Adelaida, virgen.
1894. El Congreso católico se reúne en Tarragona.

17. Miércoles.

290-75. ● *nueva.* El día dura 11 horas, 7 minutos.
Sta. Eduvigis, viuda; Sta. Mamerta y S. Andrés, mrs.
1806. Muere Jaime I, emperador de Haití.

18. Jueves.

291-74. ● *nueva.* El día dura 11 horas, 5 minutos.
San Lucas, evang., y Stos. Julián y Atenodoro, ob.
1892. Inauguración del teléfono entre New-York y Chicago.

19. Viernes.

292-73. ● *nueva.* El día dura 11 horas, 1 minuto.
San Pedro de Alcántara, conf., y Sta. Rosina, virgen.
1735. Nace en Braintrie Juan Adams, presidente que fue de los Estados Unidos.

20. Sábado

293-72. ● *nueva.* El día dura 10 horas, 58 minutos.
San Juan Cancio, presb., y Santa Irene, vg. y mr.
1895. El general Oliver sostiene un reñido combate con los insurrectos en el Ingenio *Julia.*

21. Domingo.

294-71. ● *nueva.* El día dura 10 horas, 55 minutos.
Santa Ursula, virgen, y San Hilarión, abad.
1728. Nace en Murcia el Conde de Floridablanca.

42.ª Semana.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Ptas.	Cénts.	Ptas.	Cénts.
	Total.				

OCTUBRE (10.° mes), 31 días.

43.ª Semana. Del 22 al 28.

Disminuyen los días en la semana. { Por la mañana, 8 m. / Por la tarde, 7 m.

22. Lunes. 295-70. ● *nueva.* El día dura 10 horas, 53 minutos.
Santa María Salomé, viuda, y S. Melanio, obispo.
1896. Inauguración de la Escuela de Estudios Superiores en el Ateneo de Madrid.

....

23. Martes. 296-69. ● *nueva.* El día dura 10 horas, 51 minutos.
San Pedro Pascual, ob. y mr., y San Servando, mr.
1836. D. Froilán Méndez Vigo es asesinado en Valencia.

....

24. Miércoles. 297-68. ☽ *creciente.* El día dura 10 horas, 48 minutos.
San Rafael, arcángel, y S. Martirián, ob.
1820. Nace en Cocuy D. Santos Gutiérrez, presidente después de la República de Colombia.

....

25. Jueves. 298-67. ☽ *creciente.* El día dura 10 horas, 46 minutos.
S. Crisanto y Sta. Daría, y Stos. Crispín y Crispiniano, mrs.
1878. Atentado de Oliva contra el rey D. Alfonso XII.

....

26. Viernes. 299-66. ☽ *creciente.* El día dura 10 horas, 43 minutos.
San Evaristo, papa, y Stos. Luciano y Mariano, mrs.
1895. Grave motín de los estudiantes en Viena.

....

27. Sábado. 300-65. ☽ *creciente.* El día dura 10 horas, 41 minutos
San Vicente y Stas. Sabina y Cristeta, mrs.
1896. Descubrimiento de una conspiración en Joló.

....

28. Domingo. 301-64. ☽ *creciente.* El día dura 10 horas, 38 minutos.
Santos Simón y Judas Tadeo, apóstoles.
1896. Muerte del príncipe Lobanoff, ministro de Negocios Extranjeros de Rusia.

....

OCTUBRE (10.° mes), 31 días.

43.ª Semana.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Ptas.	Cénts.	Ptas.	Cénts.
	Total.				

OCTUBRE (10.° mes), 31 días.

44.ª Semana. Del 29 al 31.

Disminuyen los días en la semana { Por la mañana, 2 m. / Por la tarde, 4 m.

29. Lunes.

302-63. ☽ *creciente.* El día dura 10 horas, 36 minutos.
San Narciso, obispo, y Sta. Eusebia, vg.
1836. Traslación á Madrid de la Universidad de Alcalá de Henares.

....

....

....

30. Martes.

303-62. ☽ *creciente.* El día dura 10 horas, 33 minutos.
Santos Claudio, Marcelo, Saturnino y Lucano, mrs.
1830. Aparición del cólera por vez primera en Europa.

....

....

....

31. Miércoles.

304-61. ☽ *creciente.* El día dura 10 horas, 30 minutos.
San Quintín, S. Nemesio y Sta. Lucila, mrs.
1826. D. Simón Bolivar, presidente de la República de Bolivia, dimite su cargo y se retira á Lima

....

....

....

CUATRO COMIDAS DE FAMILIA AL MES

1.ª COMIDA

Sopa de cebolla.
Lamprea á la italiana.
Chochas á la cazadora.
Coliflor en salsa blanca.
Manzanas amerengadas.
Postres.

2.ª COMIDA

Puré rule.
Judías estofadas.
Gamo asado.
Ensalada de anchoas.
Crema de café.
Postres.

3.ª COMIDA

Sopa finlandesa.
Empanadillas de merluza.
«Brochettes» de hígado de cordero.
Patatas estofadas.
Tortilla al ron.
Postres.

4.ª COMIDA

Caldo de sustancias.
Anguila con salsa holandesa
Perdigones asados.
Cardo en jugo
Saint-Honoré.
Postres.

RECETAS ÚTILES

Consejo á los que viajan por Andalucía.—Para el viajero, además de los monumentos históricos y otras curiosidades que visita y ve, es digno y de utilidad practica, así como instructivo, el visitar el principal elemento industrial de una región. En Andalucía no debe omitirse la visita de una de las grandes bodegas que constituyen la principal riqueza, no solamente de esa región, sino también de España. Las de Pedro Domecq son las más antiguas y acaso más espaciosas; son excesivamente curiosas de visitar por su majestad y buena disposición, así como por las soleras *antiquísimas que encierran de vinos* amontillados y olorosos, jerez y moscatel. Su fabricación de aguardiente estilo coñac, montada con los aparatos más perfeccionados y hecha con aguardientes de puro vino, tiene hoy la fama del mejor Martell.

Es también la primera casa que ha introducido esta industria en España.

Otra de sus creaciones es la preparación del vino espumoso, siguiendo igual tratamiento que en Francia para el Champagne.

Débese, pues, visitar las bodegas de Pedro Domecq y probar sus exquisitos vinos y aguardientes.

44.ª Semana.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Ptas.	Cénts.	Ptas.	Cénts.
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
	Total.		......		......

LA COCINA EN CASA

(Continuación).

Estas recetas han sido extractadas de la *Agenda Culinaria* de 1905. La edición para 1906, un tomo encartonado, 2 pesetas en Madrid y provincias, y 0,25 más si se quiere recibir certificado.

Perdices estofadas.—Se quitan las plumas y se limpian una ó dos perdices, que se rehogan en la sartén, y se ponen en una olla, añadiendo tocino frito cortado en pedacitos cuadrados, cebolla picada gruesa en abundancia, los ajos machacados, especias de toda clase, manteca y vino blanco y seco. Así se ponen á cocer á fuego lento, y encima de la olla una cazolita con agua sobre un papel de estraza; una vez bien cocido, se sirve.

Pescadillas á la parrilla.—Se les hace unas ligeras incisiones, y se escabechan con aceite, perejil, cebollino, chalotas picadas, sal y pimienta.

Se ponen en la parrilla á un fuego fuerte, rociándolas con el resto del escabeche.

Cuando están en punto, se sirven con salsa blanca de alcaparras.

Pescadillas en vino blanco.—Vaciarlas, escamarlas y enjugarlas, colocándolas luego en una fuente que resista al fuego.

Mojarlas con vino blanco, salpimentarlas y añadir un poco de escalonia muy picada.

Dejar que hierba á buena lumbre durante cuatro ó cinco minutos; voltear las pescadillas, rociándolas con su caldillo, y apartar la fuente á un ángulo de la hornilla para que se reduzca la salsa. Servirlas en la misma fuente, rociadas con zumo de limón.

Pez-palo con patatas.—Para una libra de pez-palo, una libra de patatas. Échese en una cacerola medio cuartillo de aceite puro de oliva con tres dientes de ajo y un poco de perejil triturado, añadiéndose un poco de salsa de tomate con un polvito de harina. Déjese rehogar un poco con el aceite meneándolo, y en seguida se le echa el pez-palo con las patatas cortadas á pedacitos, dándole algunas vueltas por la cacerola. En tanto cógense dos dientes de ajo, perejil, una miga de pan tamaño de una nuez y un poquito de azafrán; puesto esto en un almirez, se le va echando aceite á medida que se menea fuertemente con una cuchara de palo hasta que esta salsa va adquiriendo consistencia: entonces se la echa en la cacerola con el pez-palo, junto con el agua correspondiente, hirviéndolo á fuego muy vivo durante media hora. Se advierte que el pez-palo debe haber estado dos ó tres días en agua, la cual ha de cambiarse muy á menudo.

Pollo al minuto.—Bien desplumado, limpio y sazonado, se pone en una cacerola con manteca. Luego que tome color dorado se le agrega perejil picado y un poco de harina, y se moja con caldo y vino blanco.

Cuando la salsa principie á hervir se retira y se sirve sobre rebanadas de pan fritas rociadas con la salsa. Dejar que siga cociendo unos veinte minutos, rociándolo con un poco de vinagre.

(Sigue pág. 165.)

DESCRIPCIÓN DEL CIELO EL 1.º DE NOV. A LAS 9 DE LA NOCHE

Volviéndonos al N. encontramos en el cenit, es decir, encima de nuestra cabeza, *Casiopea*, que casi tiene la forma de una M, y bajando hacia el horizonte *Cefeo*; la *Osa Menor* con la *Polar*, que nos indica siempre el N. (sólo se aparta del Polo 1º 15'); la *Osa Mayor*, cerca del horizonte, teniendo su carro y sus troncos paralelos al *Sol*. Vemos al E. *Perseo*, la *Cabra* y sus *Cabritos* en el *Cochero*; el *Toro* con *Aldebarán* y las *Pléyades*, y muy cerca del horizonte *Cástor* y *Polux* de los *Gemelos* y α *Orión*; lo demás de esta constelación, por bajo del horizonte. Tenemos al O. la *Cruz del Cisne*, el *Dragón*, la *Lira* con su bella *Vega*, y muy cerca del horizonte *Hércules*, en el cual no tenemos ninguna estrella ni de primera ni de segunda magnitud.

Mirando al S. percibimos en nuestro cenit el *Cuadro de Pegaso*, llamado también la *Gran Cruz*, y bajando hacia el horizonte el *Acuario* y la *Ballena*, que en esta época se nos aparece más brillante que nunca. A nuestra derecha tenemos el *Delfín* y el *Aguila*, con su primaria *Altair*, de color blanquecino, entre β y γ, y muy cerca del horizonte el brillante *Fomalhaut* del *Pez austral*. A la izquierda tenemos *Andrómeda*, el *Carnero*, representado por sus dos cuernos, llevando dos estrellas de segunda y tercera magnitud, α y β, y el río *Eridano*, que está muy próximo al horizonte y que no nos deja ver más que parte de sus estrellas, no siendo las demás visibles aquí.

Véase el artículo «Manera de leer nuestros mapas celestes».



30 DÍAS SAGITARIO NOVIEMBRE

FECHAS	SANTORAL	EDAD DE LA LUNA	SOL Sale. h. m.	SOL Pón. h. m.	LUNA Sale. h. m.	LUNA Pónese. h. m.	PLEAMAR Hora de Cádiz Mañana.	PLEAMAR Tarde	Estado del cielo.	TERMÓMETRO Máx.	TERMÓMETRO Mín.	BARÓMETRO
1 J.	*Todos los Santos*	15 ○	6 30	4 58	5n.34	6m 25	1h21	1h35				
2 V.	Conm. Difuntos.	16	6 31	4 57	6 6	7 25	1 57	2 2				
3 S.	S. Valentín.	17	6 32	4 56	6 40	8 21	2 28	2 40				
4 **D.**	S. Carlos Borr.	18	6 33	4 55	7 19	9 17	3 5	3 25				
5 L.	S. Zacarías.	19	6 34	4 54	8 2	10 10	3 42	4 1				
6 M.	S. Severo, ob.	20	6 35	4 53	8 50	11 »	4 20	4 39				
7 M.	S. Antonio, mr.	21	6 36	4 51	9 42	11 47	4 59	5 21				
8 J.	S. Severo, ob.	22	6 38	4 50	10 39	12 t. 29	5 44	6 11				
9 V.	S. Teodoro, mr.	23 ☾	6 39	4 49	11 39	1 8	6 39	7 12				
10 S.	S. Andrés Avel.º	24	6 40	4 48	» »	1 43	7 46	8 22				
11 **D.**	*Patr. de N.ª S.ª*	25	6 41	4 47	12m 42	2 16	8 59	9 37				
12 L.	S. Martín.	26	6 42	4 46	1 48	2 49	10 16	10 47				
13 M.	S. Eugenio III.	27	6 44	4 45	2 56	3 21	11 19	11 47				
14 M.	S. Serapio.	28	6 45	4 44	4 7	3 55	» »	» »				
15 J.	S. Eugenio I.	29	6 46	4 43	5 20	4 31	» 39	1 3				
16 V.	S. Rufino.	0 ●	6 47	4 42	6 35	5n. 12	1 22	1 42				
17 S.	Sta. Gertrudis.	1	6 48	4 42	7 51	5 59	2 2	2 22				
18 **D.**	S. Máximo.	2	6 50	4 41	9 4	6 53	2 43	3 4				
19 L.	Sta. Isabel.	3	6 51	4 40	10 10	7 54	3 25	3 46				
20 M.	S. Félix de Valois	4	6 52	4 39	11 8	8 59	4 9	4 32				
21 M.	Present. N.ª S.ª	5	6 53	4 38	11 57	10 5	4 59	5 20				
22 J.	Sta. Cecilia.	6	6 54	4 38	12 t. 39	11 2	5 57	6 28				
23 V.	S. Clemente.	7 ☽	6 55	4 37	1 13	» »	7 1	7 35				
24 S.	S. Juan la Cruz.	8	6 56	4 37	1 44	12m 11	8 14	8 55				
25 **D.**	Sta. Catalina.	9	6 58	4 36	2 14	1 20	9 28	10 1				
26 L.	Desp. de N.ª S.ª	10	6 59	4 36	2 41	2 20	10 28	10 54				
27 M.	S. Facundo.	11	6 59	4 36	3 9	3 20	11 16	11 39				
28 M.	S. Gregorio III.	12	7 »	4 35	3 37	4 19	11 57	» »				
29 J.	S. Saturnino.	13	7 1	4 35	4 8	5 17	» »	» 35				
30 V.	S. Andrés.	14 ○	7 2	4 35	4 41	6 14	» 55	1 12				

LLUVIA

AÑOS	M/M	DÍAS	AÑOS	M/M	DÍAS
1893	47,6	18	1898	35,7	13
1894	19,6	6	1899	14,0	7
1895	24,1	8	1900	24,7	7
1896	41,1	11	1901	71,8	10
1897	114,2	12	1902	79,2	16

TEMPERATURA

AÑOS	MÁX.	MÍN.	AÑOS	MÁX.	MÍN.
1893	19°8	—3°5	1898	19°0	—2°4
1894	19 3	—2 7	1899	21 6	—2 0
1895	20 4	—0 9	1900	21 5	—4 7
1896	15 7	—3 0	1901	16 7	—4 6
1897	20 6	—0 8	1902	17 2	—0 2

Las mareas.—Damos adjunto las horas á que se verifican las mareas en Cádiz. Para saber la hora de la pleamar en otra playa, véase *Hora de la pleamar en una playa cualquiera* (pág. 17).

LOS EVANGELIOS DE TODOS LOS DOMINGOS DEL MES

El 4 (22.° domingo después de Pentecostés): *«Dad al César lo que es del César y á Dios lo que es de Dios»* (S. Mateo, cap. XIII, v. 15-21).

El 11 (23.° domingo después de Pentecostés): *Jesús cura á una mujer y resucita á la hija del jefe de la Sinagoga* (S. Mateo, cap. IX, v. 18-26).

El 18 (24.° domingo después de Pentecostés): *Parábola del grano de mostaza* (S. Mateo, cap. XIII).

El 25 (25.° y último domingo después de Pentecostés): *Jesús anuncia el fin del mundo* (S. Mateo, cap. XXIV, v. 13-35).

Memento del mes de Noviembre.

Día **1.°** Desde esta fecha abona el Banco de España, con el descuento correspondiente, los intereses y cupones de la Deuda amortizable vencederos en 1.° de enero. También abona, con la bonificación correspondiente é igual descuento, el Exterior y las Cubas viejas y nuevas. *Todos los Santos.* Visita á los cementerios. Desde el 1.° de noviembre hasta Semana Santa, el encierro de ganado para las corridas de novillos se verificará de diez á doce de la noche. Elección personal de los mozos en la caja para los cuerpos ó secciones. En Madrid y otras provincias se permite desde esta fecha la matanza del ganado de cerda, prohibida durante el verano y la primavera.—**1 al 5.** *Feria llamada de «Todos los Santos»* en Potes (Santander).—**2.** La Conmemoración de los fieles difuntos; este día celebra tres misas cada sacerdote. Ferias en Caspe y Peralta de la Sal.—**4.** San Carlos; los Círculos tradicionalistas celebran este día veladas y reuniones en honor del *Pretendiente.*—**8.** Feria en Urroz. —**10.** Ferias en Estella, Arándiga, Lascuarre, Puebla de Castro y Murviedro.—**11.** San Martín; gran tirada de ánades en la Albufera (Valencia).—**12.** Feria en Plasencia, Milmarcos y Orihuela. Cumpleaños de S. A. la infanta doña María Teresa. Mercado de ganados en Lérida.—**16.** Feria en Naval.—**18.** Feria en Biescas.—**19.** Feria en Montalbán. Días de S. A. la infanta doña Isabel.—**20.** Feria en Elche.—**25.** Santa Catalina. Segunda tirada de ánades en la Albufera de Valencia. Feria en Castrojeriz y Ariza.—**29.** Ferias en Medellín, Turégano, Baeza y Huesca.

Guía del capitalista.

Celebran juntas generales la Sociedad «Central Catalana» y las Comisiones de la Cruz Roja Española.

CONSEJOS PARA EL MES DE NOVIEMBRE

PRECEPTOS HIGIÉNICOS

Matices poco señalados distinguen las enfermedades de este mes de las que se observan en el anterior. Los reúmas, los dolores nerviosos y las pertinaces intermitentes son los que se presentan con igual frecuencia. A los reumáticos aconsejamos el uso de la lana en contacto con la piel; para que este medio produzca todos sus buenos efectos es preciso que se extienda á toda la superficie del cuerpo y que se use constantemente. La sobriedad y la libertad del vientre, sostenida con purgantes suaves, serán también muy *útiles* á los que son atormentados por los dolores reumáticos y gotosos; repetimos á estos últimos el consejo de ser frugales y de no permanecer en la inacción. Si se necesitasen comprobantes de esta verdad tan sencilla como fecunda, nos los suministrarán los repetidos ejemplos de personas que, habiendo experimentado cambios de fortuna, han visto desaparecer á un mismo tiempo todas sus comodidades y su gota, sus privaciones y la mejoría ó desaparición de los dolores que caracterizan esta enfermedad.

LA VIDA EN EL CAMPO

Ejecutar las labores de invierno. Acabar la recolección de remolacha, nabos y rábanos. Terminar la sementera de los trigos, que debe hacerse rápidamente para descostrar en seguida las primeras que se hicieron y facilitar su nacimiento. El instrumento más adecuado es el rastrillo de púas, que debe *llevarse* muy *en vilo* y aun con alza, para que penetre poco. Lo mismo se hará luego con los trigos nacidos, sin que importe mucho el deshacer los surcos, á no ser en tierras demasiado fuertes por arcillosas. Concluidas estas operaciones viene la de barbechar, empezando por las tierras fuertes; labor que nunca será *demasiado intensa, porque los hielos del invierno* desmenuzarán los terrones que se levantan. Transportar y enterrar los estiércoles. Continuar esparciendo los abonos. Comenzar los trabajos de saneamiento. Reparar las cunetas de irrigación. Extender los montículos levantados por las toperas y otros animales.

La viña.—Comenzar á tirar á fondo en vista de las nuevas plantaciones. Cubrir éstas para preservarlas de las fuertes heladas. Continuar el tratamiento del sulfuro de carbono. Comenzar las labores de invierno. En el Mediodía comenzar la poda y quitar y amontonar las estacas. Tratar la viña con blanqueos de sulfato de hierro para precaver la clorosis. Practicar la sumersión. Ábranse los hoyos para plantar vides nuevas.

La cuadra.—Empieza el régimen de invierno. Abrigar el ganado en cuadras y establos, alimentándolo de forrajes secos mezclados con raíces, pulpas, etc. Sustraer la leche á la acción del frío. Comenzar á cebar bueyes y carneros. Recoger en

la cuadra los animales de pasto. Poner las ovejas que van pariendo bajo cubierta con sus crías, reteniendo en los ocho primeros días á los corderillos, llevándolos á las ovejas una ó dos veces al día para que mamen. Si hubiera que ahijar, bastará que mamen dos ó tres veces al día cuando las madres estén bien cargadas, echando sobre los corderos sal molida para que ellas los laman, recibiendo á la vez el beneficio de la sal, convenientísimo cuando dan leche. Se llevan á los prados á aprovechar la otoñada, pasado el rocío de la mañana, y á sitios abrigados, los potros, muletas y terneros recién destetados.

El corral.—Continuar el cebo de gansos, pavos y capones. Aumentar la comida á las gallinas, dándoles gusanos además del pienso ordinario para que se repongan de la muda y preparen para una abundante producción. Preservar el gallinero del frío y de la humedad. Hacer la selección de reproductores. Vender las aves peores.

La colmena.—Visitar frecuentemente las colmenas. Aprovechar un día bueno para colocarlas donde han de invernar. Registrarlas para conocer el estado de los almacenes. Disminuir las aberturas para impedir que salgan las abejas. Aprovisionar las colmenas que no tengan reservas suficientes con miel líquida mezclada con una cuarta ó sexta parte de agua. Poner las cubiertas de abrigo en cuanto pasen los buenos días de la estación.

Las legumbres.—Cesar de regar y de sembrar en la tierra plena. Repicar las ensaladas sembradas anteriormente, colocándolas bajo campana. Plantar en cajonera acristalada lechugas de la Pasión y rizadas, coles de York y acederas. Atar las últimas achicorrias. Colocar tutores y abrigar las alcachofas y diente de león. Cubrir de paja los cardos. Aporcar los apios y escarolas. En cava ó recolección, barba de capuchino, setas y Witloof. Se cosechan remolachas, zanahorias y raíces tuberosas de todas clases que hubiere en tierra, y después de oreadas á cubierto se ponen en almacenes de conserva. Cubrir con estiércol las esparragueras y demás plantas que en la primavera hayan de brotar de sus raíces, y se las defiende con toda clase de abrigo, así como á las que han de formar las provisiones de invierno. Las que han llegado á completa sazón se arrancan con todas sus raíces y hojas, conservándolas en depósitos, tanto para la venta como para el consumo y para alimentar los animales más apreciados.

Las frutas.—Hacer las plantaciones de secano. Colocar encamadas semillas de árboles y frutas. Comenzar á podar los árboles de fruta de pepita que se hallen muy débiles para que la savia no afluya á los vástagos que hay que suprimir, ni se pierda por los recién podados, si se poda tarde y no han tenido tiempo los cortes para cicatrizar. En los viveros pueden arrancarse las plantas necesarias para trasplantar á otros puntos; abonar los terrenos que hayan quedado desocupados y labrar bien las tierras á fin de repoblarlas.

Las flores.—Recoger las hojas secas mezclándolas con estiércol para capas de abrigo. Plantar pensamientos, silenas, miosotis y giroflés. Terminar de plantar las plantas de flor sembradas en octubre. Sembrar los arces, tilos y castaños de Indias. Retirar dalias y cañas. Continuar los macizos de crisantemos. Plantar los árboles de hoja seca en tierras ligeras. Colocar tutores á los árboles jóvenes. Comenzar á plantar rosales.

La bodega.—Trasegar los vinos blancos nuevos. Seguir llenando las vasijas cuyo vino disminuya. Embotellar los vinos ya hechos estando muy límpidos. Añadir arrope y algunos litros de aguardiente y buen vino rancio á los que resulten flojos; á los espesos y dulzarrones algunas cántaras de agua, hasta que el pesalicores Baumé marque 10°, y algún litro de malta ó cebada germinada para acabar de fermentar. Enterrar en arena y boca abajo las botellas que se hayan llenado.

PREDICCIONES ASTROLÓGICAS

Del 1 al 22 este mes está bajo la influencia de ESCORPIO, *y del 23 al 30 bajo la de* SAGITARIO. ESCORPIO *es un signo violento, que da audacia y obstinación y expone á frecuentes peligros, contra los que están resguardados los que nacen en este signo.* (Para SAGITARIO, véase Diciembre.)

Las personas nacidas en Noviembre el

1 Se casarán por tesón.	8 Vida desgraciada é inestable.	15 Carácter paciente y laborioso.	22 Amor á la justicia. Espíritu religioso.
2 Serán agresivas y temibles.	9 Espíritu tristón, sospechoso.	16 Instintos ávidos. Peligros por venganza.	23 Carácter excéntrico.
3 Tendrán pasajeras probabilidades de fortuna.	10 Gran franqueza, irascibilidad.	17 Unión desgraciada á los cuarenta años.	24 Carácter obstinado, pendenciero.
4 De carácter serio, taciturno.	11 Afición á viajes lejanos.	18 Carácter feliz, muchas amistades.	25 Espíritu belicoso. Casamiento fallido.
5 Serán muy liberales y de una franqueza que les perjudicará.	12 Carácter violento, indisciplinado.	19 Espíritu sutil; felicidad en el mundo.	26 Espíritu de familia.
6 Mala fortuna, casi invencible.	13 Carácter impetuoso, sin reflexión.	20 Grandes aptitudes para las ciencias.	27 Matrimonio de conveniencia.
7 Serán arruinados por su matrimonio.	14 Fortuna por relaciones.	21 Espíritu prudente y astuto. Riquezas.	28 Indolencia de espíritu; pequeño de cuerpo.
			29 y 30 Espíritu aventurero. Temeridad.

CALENDARIO GASTRONÓMICO

Carnes: Carnero, vaca, buey y cerdo.—*Aves:* Pavo, ganso, pato y pollo.—*Caza:* Perdices, codornices, faisán, liebre, conejo, cervatillo, alondras, becasinas, chochas y agachadizas.—*Pescados:* Mero, besugo, merluza, bacalao, anchoas, anguilas, tencas, barbo, salmonetes, trucha asalmonada, atún, pescadilla y boquerones.—*Mariscos:* Ostras, almejas, percebes, menguillones y dátiles de mar.—*Crustáceos:* Langosta, langostinos, centoyas, camarones, bogavantes y cangrejos.—*Legumbres:* Judías, lentejas, coliflor, apio, cardo, remolacha, achicoria, nabo, alcachofas y cebolletas.—*Ensaladas:* Lechuga, lechuga rizada y doble y escarola romana.—*Frutas:* Peras, manzanas, castañas, dátiles, granadas, nísperos, uvas, melón y melocotón.—*Quesos:* Brie, Coulommiers y Camembert.

CUATRO COMIDAS DE FAMILIA AL MES

1.ª COMIDA

Sopa de pastas.
Barbo con salsa holandesa.
Ternera mechada.
Ensalada de legumbres.
Flan.
Postres.

2.ª COMIDA

Sopa de arroz.
Truchas en salsa genovesa.
Solomillo asado.
Arroz con frut
Queso.
Postres.

3.ª COMIDA

Sopa de sémola.
Bacalao con tomate.
Chuletas de cerdo á la parrilla.
Zanahorias rellenas.
Crema de café.
Postres.

4.ª COMIDA

Sopa de pan tostada.
Macarrones á la Sansona.
Carne de cerdo á la americana.
Coles de Bruselas al gratín.
Salsifís fritos.
Postres.

NOVIEMBRE (11.° mes), 30 días.

44.ª Semana. Del 1 al 4.

Disminuyen los días en la semana. { Por la mañana, 3 m. / Por la tarde, 3 m.

1. Jueves. 305-60. ☉ *llena.* El día dura 10 horas, 28 minutos.
Todos los Santos; Stos. Cesáreo y Julián, mrs.
1802. Nace en Catania el compositor Bellini.

....

....

....

2. Viernes. 306-59. ☉ *llena.* El día dura 10 horas, 26 minutos.
La Conmemoración de los difuntos y S. Victoriano, ob.
1829. D. Francisco R. Vicuña es nombrado presidente de la República de Chile.

....

....

....

3. Sábado. 307-58. ☉ *llena.* El día dura 10 horas, 24 minutos.
San Valentín, presb., y Stos. Armengol y Germán, mrs.
1895. Choque de trenes en la línea de Sarriá.

....

....

....

4. Domingo. 308-57. ☉ *llena.* El día dura 10 horas, 22 minutos.
San Carlos Borromeo, arz., y S. Emérico, conf.
1894. Muere en Londres Jhon Walter, principal propietario de *The Times.*

....

....

LA COCINA EN CASA

(Continuación).

Estas recetas han sido extractadas de la *Agenda Culinaria* de 1905. La edición para 1906, un tomo encartonado, 2 pesetas en Madrid y provincias, y 0,25 más si se quiere recibir certificado.

Pichones con salsa de cangrejos.— Límpiense y escáldense.

Hágaseles una ligera incisión en el dorso para ensanchar su estómago. Cuézanse en un poco de caldo y un vaso de vino blanco, añadiéndoles un ramito de perejil, cebolleta, clavillo, sal y pimienta. Así que estén cocidos, póngase á la lumbre una cacerola con manteca, setas y una docena de cangrejos limpios. Poco después agréguese harina. Mójese con el caldo de los pichones.

Déjese hervir y reducir durante medir hora, y trábese con yemas de huevo y nata, sazonando con una pulgarada de perejil picado y un polvillo de mostaza. Trasládense los pichones á una fuente y corónense con dicho acompañamiento.

Pierna de carnero con arroz. — Se corta el extremo de una pierna y se deshuesa por la parte del anca, llenando el hueco con un picadillo de jamón crudo, miga de pan, cebolla, perejil, un diente de ajo y huevo, cosiendo la carne para sujetar el picadillo. Se deshace tocino en una cacerola; se echa la pierna, dejándola rehogar hasta que tenga buen color; se sazona y se cubre con agua caliente ó caldo; se añaden dos cebolletas y cuatro tomates en trozos. Cuando haya cocido á fuego lento durante veinte minutos se saca la carne del caldo, procurando conserve el calor. Se pasa el caldo, se le quita la grasa y se echa el arroz, que después de cocido se pone alrededor de la pierna.

Ponche de huevos.—Tómese una docena de huevos, que se baten bien, mezclándolos después con azúcar fina y agua y meneándolo mucho. Se pone á hervir un momento, se le echa un poco de ron y se sirve muy caliente.

(Sigue pág. 172.)

NOVIEMBRE (11.° mes), 30 días.

44.ª Semana.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Ptas.	Cénts.	Ptas.	Cénts.
	Total				

4.ª Semana. Del 5 al 11.

Disminuyen los días en la semana { Por la mañana, 7 m. / Por la tarde, 7 m.

5. Lunes.

309-56. ☽ llena. El día dura 10 horas, 20 minutos.
San Zacarías, profeta, y Santa Isabel.
1897. Es asesinado el General brasileño D. Carlos Machado.

6. Martes.

310-55. ☽ llena. El día dura 10 horas, 18 minutos.
San Severo, ob.; S. Leonardo, abad, y S. Félix, mr.
1899. D. Jorge Montt es nombrado presidente de la República de Chile.

7. Miércoles.

311-54. ☽ llena. El día dura 10 horas, 15 minutos.
Santos Antonio, Ireneo, Teodoro y Saturnino, mrs.
1896. Un incendio destruye la fábrica de nitramita de Valmaseda.

8. Jueves.

312-53. ☽ llena. El día dura 10 horas, 12 minutos.
Santos Severo, Severiano, Carpóforo y Victorino, mrs.
1517. Muere en Roa el cardenal Ximénez de Cisneros.

9. Viernes.

313-52. ☾ menguante. El día dura 10 horas, 10 minutos.
Santos Teodoro y Orestes, mrs., y S. Agripino, obispo.
1775. Fundación de la Sociedad Económica Matritense.

10. Sábado.

314-51. ☾ menguante. El día dura 10 horas, 8 minutos.
San Andrés Avelino, conf., y S. Trifón, mártir.
1843. Nace en Bogotá D. Miguel A. Caro, presidente después de la República de Colombia.

11. Domingo.

315-50. ☾ menguante. El día dura 10 horas, 6 minutos.
El Patrocinio de Nuestra Señora y S. Martín, ob.
1886. Muerte del expresidente de la República D. Estanislao Figueras.

45.ª Semana

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Ptas.	Cénts.	Ptas.	Cénts.
	Total.				

46.ª Semana. Del 12 al 18.

Disminuyen los días en la semana. { Por la mañana, 8 m. / Por la tarde, 5 m.

12. Lunes. 316-49. ☾ *menguante.* El día dura 10 horas, 4 minutos.
San Martín, papa y mr., y San Diego de Alcalá.
1882. Nace en Madrid la infanta doña María Teresa.

13. Martes. 317-48. ☾ *menguante.* El día dura 10 horas, 1 minuto.
San Eugenio III, arzobispo y confesor.
1873. Muere en Madrid D. Manuel Bretón de los Herreros.

14. Miércoles. 318-47. ☾ *menguante.* El día dura 9 horas, 59 minutos.
San Serapio, mr., y Santa Veneranda, virgen.
1888. Inauguración del Instituto Pasteur en París.

15. Jueves. 319-46. ☾ *menguante.* El día dura 9 horas, 57 minutos.
San Eugenio I, arz., y San Leopoldo, confesor.
1831. Nace en La Paz D. Adolfo Ballivián, presidente después de la República de Bolivia.

16. Viernes. 320-45. ● *nueva.* El día dura 9 horas, 55 minutos.
Stos. Rufino, Marcos y Valerio, mrs., y S. Edmundo.
1808. Nace en Puno D. José Rufino Echenique, presidente después de la República del Perú.

17. Sábado. 321-44. ● *nueva.* El día dura 9 horas, 54 minutos.
Santa Gertrudis, vg., y Stos. Hugón y Gregorio, obs.
1869. Inauguración del Canal de Suez.

18. Domingo. 322-43. ● *nueva.* El día dura 9 horas, 51 minutos.
San Máximo, San Román y Santa Eufrasia.
1841. Muere D. Agustín Gamarra, expresidente de la República del Perú.

46.ª Semana.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Ptas.	Cénts.	Ptas.	Cénts.
	Total.				

47.ª Semana. Del 19 al 25.

Disminuyen los días en la semana. { Por la mañana, 6 m. / Por la tarde, 4 m.

19. Lunes. 323-42. ● *nueva*. El día dura 9 horas, 49 minutos.
Santa Isabel, reina, y San Máximo, presbítero.
1873. La Asamblea prorroga por seis años los poderes del presidente Mac-Mahón.

20. Martes. 324-41. ● *nueva*. El día dura 9 horas, 47 minutos.
San Félix de Valois, confesor, y S. Edmundo, rey.
1894. Muere en Peterhof el compositor Rubinstein.

21. Miércoles. 325-40. ● *nueva*. El día dura 9 horas, 45 minutos.
La Presentación de Ntra. Sra., y S. Heliodoro, mr.
1831. D. Domingo Caicedo, presidente de la República de Colombia, renuncia su cargo.

22. Jueves. 326-39. ● *nueva*. El día dura 9 horas, 44 minutos.
Santa Cecilia, vg., y Stos. Mauro y Filemón, mrs.
1854. Muere D. Joaquín Prieto, expresidente de la República de Chile.

23. Viernes. 327-38. ☽ *creciente*. El día dura 9 horas, 42 minutos.
San Clemente, papa, y Sta. Lucrecia, vg. y mr.
1859. Fírmase el Tratado de Zurich.

24. Sábado. 328-37. ☽ *creciente*. El día dura 9 horas, 41 minutos.
San Juan de la Cruz, conf., y S. Crisógono, mr.
1894. Terminan con buen éxito las pruebas particulares del crucero *Filipinas*.

25. Domingo. 329-36. ☽ *creciente*. El día dura 9 horas, 39 minutos.
Santa Catalina, virgen y mártir.
1885. Muere en el Pardo D. Alfonso XII.

47.ª Semana.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Ptas.	Cénts.	Ptas.	Cénts.
	Total.				

48.ª Semana. Del 26 al 30.

Disminuyen los dias en la semana. { Por la mañana, 4 m. / Por la tarde, 1 m.

26. Lunes. 330-35. ☽ *creciente*. El dia dura 9 horas, 58 minutos.
Los Desposorios de Nuestra Señora.
1504. Muere en Medina del Campo Isabel la *Católica*.

27. Martes. 331-34. ☽ *creciente*. El dia dura 9 horas, 57 minutos.
Santos Facundo y Primitivo, mrs., y S. Virgilio.
1895. Muere en Paris Alejandro Dumas (hijo).

28. Miércoles. 332-33. ☽ *creciente*. El dia dura 9 horas, 55 minutos.
San Gregorio III, papa, y San Esteban, abad.
1530. Muerte del Cardenal Wolsey, que se opuso al matrimonio de Enrique VIII con Ana Bolena.

29. Jueves. 333-32. ☽ *creciente*. El dia dura 9 horas, 54 minutos.
San Saturnino, ob. y mr., y S. Filomeno, mr.
1879. Casamiento de D. Alfonso XII con doña Maria Cristina, Archiduquesa de Austria.

30. Viernes. 334-31. ○ *llena*. El dia dura 9 horas, 53 minutos.
San Andrés, apóstol, y Stos. Troyano y Zósimo.
1842. Nace en Telde D. Fernando de León y Castillo.

LA COCINA EN CASA (Continuación).

Pollo relleno.—Después de bien limpio y preparado, se embute con un relleno de ternera, como si fuera galantina. Pueden mezclarse también con estos rellenos ó ponerse solas setas ó criadillas picadas y cocidas con manteca ó zumo de limón. Luego que se ha rellenado, se cose y ata, se ensarta en el asador, y cuando está en su punto, se sirve sin más salsa que su propia sustancia.

Pudding de arroz.—*Escáldense* 200 gramos de arroz: á los cinco minutos se escurre y se pone en una cacerola, se remoja hasta el doble de su altura con leche caliente y se pone á cocer á fuego moderado.

Cuando la masa va quedando seca, se echa azúcar; se mezcla un trozo de cáscara de limón, y se mantiene cubierto al calor; cuando pasen diez minutos, se echa en otra cacerola y se incorporan tres huevos y un poco de manteca; se echa el arroz en un molde engrasado y se coloca en el horno hasta que tome buen color. Se seca entonces el «pudding», se coloca en una fuente y se espolvorea con azúcar fina.

Pudding de Smirna.—Tomar una cazuela bien limpia; echar cuatro huevos, seis yemas, 175 gramos de azúcar bien molida y blanca, raspaduras de limón y dos vasos de leche de vacas cruda. Batir todo durante diez minutos con el batidor de mimbres y pasar por el colador. Coger un molde, untarlo de mantequilla y adornar el fondo con trozos de cualquiera confitura; sobre este fondo echar una capa de bizcocho; añadir pasas de Smirna y recortaduras de frutas, cubriendo todo con otras placas de bizcocho, y así

48.ª Semana.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Ptas.	Cénts.	Ptas.	Cénts.
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
	Total.	......	......	......	......

sucesivamente, distribuyendo las placas hasta que el molde se llene. Entonces echar la preparación que ya se ha confeccionado, y colocar el molde al baño de maría durante un cuarto de hora. Seguidamente se apartará y se pondrá sobre fuego lento encenizado, procurando tapar el molde y poner brasas pequeñas sobre la tapadera.

Puré de garbanzos. — Cocer en un puchero unos garbanzos con sal, zanahorias, cebolla y medio litro de agua. Dejar cocer durante tres horas, espumando el caldo de cuando en cuando. Estando bien cocidos, se pasan por un colador, se añade un buen pedazo de manteca (ó aceite si se prefiere) y un vaso de nata. Se vuelve á poner á la lumbre, batiendo todo el tiempo, y se pasa otra vez por el colador. Antes de servir se añade un poco de pimienta.

Puré de nueces.—Se pelan y majan sesenta nueces; después, en una cacerola con un litro de leche, se ponen á cocer, agregando, tan pronto hayan dado un par de hervores, un cortadillo de vino de Jerez reducido, dejándolo solo al amor del fuego, pero sin dejar de menearlo, á fin de que no cueza.

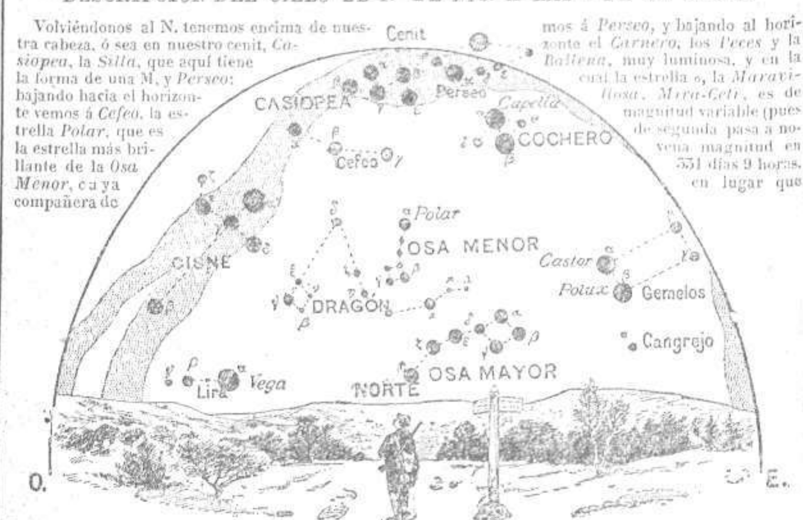
Se pasan por un cedazo, añadiendo entonces 200 gramos de manteca y la sal necesaria. Al servir el puré, que estará bien caliente, se hace con costradas de pan frito.

Repollo con nata.— Cocer á medias en agua hirviendo y sal un repollo muy blanco. Quitarlo, escurrirlo y partirlo en pedazos.

Poner en una cacerola manteca, pimienta, nuez moscada molida y una cucharada de harina; menear bien, mojando con nata. Poner el repollo en esta salsa, en la cual acabará de cocer á fuego lento.

(Sigue pág. 178.)

DESCRIPCIÓN DEL CIELO EL 1.° DE DIC. A LAS 9 DE LA NOCHE



Volviéndonos al N. tenemos encima de nuestra cabeza, ó sea en nuestro cenit, *Casiopea*, la *Silla*, que aquí tiene la forma de una M, y *Perseo*: bajando hacia el horizonte vemos á *Cefeo*, la estrella *Polar*, que es la estrella más brillante de la *Osa Menor*, cuya compañera de novena magnitud es visible con una buena lente y en una noche muy clara; la *Osa Mayor*, cuya delantera está al nivel del horizonte. Vemos al E. el *Cochero* con la *Cabra* y sus *Cabritos*, que forman un pequeño triángulo isósceles, muy claro si el cielo está puro; los *Gemelos*, cuyas dos estrellas *Cástor* y *Polux* son las más altas; luego viene el *Cangrejo* ó *Cáncer*. Tenemos al O. la *Cruz del Cisne*, en la *Vía láctea*, vulgarmente *Camino de Santiago*, cuya blancura llama mucho la atención. En fin, vemos á *Vega* de la *Lira* muy cerca del horizonte.

Si nos volvemos hacia el S., en nuestro cenit vemos á *Perseo*, y bajando al horizonte el *Carnero*, los *Peces* y la *Ballena*, muy luminosa, y en la cual la estrella ο, la *Maravillosa*, *Mira-Ceti*, es de magnitud variable (pues de segunda pasa á novena magnitud en 331 días 9 horas, en lugar que *Algol*, β *Perseo*, varía de segunda magnitud á cuarta en 2 días, 20 horas y 49 minutos). Vemos a la derecha *Andrómeda* y el *Cuadro de Pegaso*, *Acuario*, que tiene estrellas poco brillantes. Tenemos á la izquierda las *Pléyades* y *Aldebarán*, del *Toro*. La magnífica constelación *Orión*, que tiene dos primarias: α, el *Hombro*, y β, *Rigel* ó el *Pie*; cinco secundarias: γ, *Bellatriz* ó la *Guerrera* (así llamada por su color rojizo), δ, ε, ζ, los *Tres Reyes* y κ, y cerca del horizonte el *Can Menor* con el brillante *Proción*. A las 11 de la noche tendremos el cielo de enero, que nos muestra todo el esplendor del cielo estrellado.

Véase el artículo «Manera de leer nuestros mapas celestes».

31 DÍAS
CAPRICORNIO
DICIEMBRE

FECHAS	SANTORAL	EDAD DE LA LUNA	SOL Sale. h. m.	SOL Pón h. m.	LUNA Sale. h. m.	LUNA Pónese. h. m.	PLEAMAR Hora de Cádiz Mañana.	PLEAMAR Hora de Cádiz Tarde	OBSERVACIONES PERSONALES Estado del cielo.	TERMÓMETRO Máx.	TERMÓMETRO Mín.	BARÓMETRO
1 S.	Sta. Natalia.	15	7 3	4 34	5n. 18	7m 12	1h29	1h48				
2 D.	Sta. Bibiana.	16	7 4	4 34	5 59	8 6	2 7	2 26				
3 L.	S. Francisco Jav.	17	7 5	4 34	6 45	8 57	2 43	3 2				
4 M.	Sta. Bárbara.	18	7 6	4 34	7 36	9 43	3 19	3 39				
5 M.	S. Sabas.	19	7 7	4 34	8 31	10 29	3 59	4 16				
6 J.	S. Nicolás Bari.	20	7 8	4 34	9 29	11 9	4 33	4 52				
7 V.	S. Ambrosio.	21	7 9	4 34	10 30	11 45	5 16	5 39				
8 S.	*P.ª Concepción.*	22	7 10	4 34	11 33	12 t. 17	6 2	6 31				
9 D.	Sta. Leocadia.	23 ☾	7 11	4 34	» »	12 49	7 1	7 34				
10 L.	N.ª S.ª de Loreto	24	7 12	4 34	12m 37	1 19	8 8	8 48				
11 M.	S. Dámaso.	25	7 13	4 34	1 44	1 51	8 29	10 7				
12 M.	N.ª S.ª Guad.lupe.	26	7 14	4 34	2 54	2 25	10 43	11 17				
13 J.	Sta. Lucía, vg.	27	7 14	4 34	4 6	3 2	11 50	» »				
14 V.	S. Nicasio.	28	7 15	4 35	5 22	3 41	» »	» 46				
15 S.	S. Eusebio.	0 ●	7 16	4 35	6 37	4 34	1 7	1 29				
16 D.	S. Valentín.	1	7 17	4 35	7 48	5n. 33	1 51	2 13				
17 L.	S. Lázaro, ob.	2	7 17	4 35	8 52	6 37	2 34	2 55				
18 M.	N.ª S.ª de la O.	3	7 18	4 36	9 48	7 46	3 12	3 29				
19 M.	S. Nemesio.	4	7 18	4 36	10 33	8 55	3 52	4 15				
20 J.	Sto. Domingo S.	5	7 19	4 36	11 13	10 4	4 40	5 5				
21 V.	Sto. Tomás.	6	7 19	4 36	11 47	11 10	5 30	5 55				
22 S.	S. Demetrio.	7 ☽	7 20	4 37	12t. 18	» »	6 26	6 57				
23 D.	Sta. Victoria.	8	7 20	4 37	12 46	12m 12	7 29	8 2				
24 L.	S. Gregorio.	9	7 20	4 37	1 14	1 13	8 35	9 8				
25 M.	*Natividad J.-C.*	10	7 20	4 38	1 42	2 12	9 38	10 8				
26 M.	S. Esteban.	11	7 20	4 38	2 11	3 10	10 34	11 1				
27 J.	S. Juan, apóstol.	12	7 20	4 39	2 42	4 8	11 24	11 47				
28 V.	Stos. Inocentes.	13	7 21	4 40	3 17	5 5	» »	» »				
29 S.	Sto. Tomás.	14	7 21	4 41	3 58	6 »	» 30	» 49				
30 D.	Trasl. Santiago.	15 ○	7 22	4 42	4 42	6 53	1 9	1 26				
31 L.	S. Silvestre.	16	7 23	4 43	5n. 32	7 43	1 44	2 6				

LLUVIA

AÑOS	M/M	DÍAS	AÑOS	M/M	DÍAS
1893	43,1	16	1898	3,3	2
1894	36,7	14	1899	48,9	10
1895	33,8	14	1900	5,1	8
1896	79,0	13	1901	20,0	7
1897	42,6	10	1902	33,0	8

TEMPERATURA

AÑOS	MÁX.	MÍN.	AÑOS	MÁX.	MÍN.
1893	14°0	—5°1	1898	15°7	—4°0
1894	14 3	—5 0	1899	14 4	—6 0
1895	17 0	—1 7	1900	14 7	—3 7
1896	13 7	—4 0	1901	13 4	—6 8
1897	13 9	—3 4	1902	14 0	—2 9

Las mareas.—Damos adjunto las horas á que se verifican las mareas en Cádiz. Para saber la hora de la pleamar en otra playa, véase *Hora de la pleamar en una playa cualquiera* (pág. 17).

LOS EVANGELIOS DE TODOS LOS DOMINGOS DEL MES

El 2 (1.er domingo de Adviento): *«Cuando ya empieza á brotar de sí el fruto de la higuera conocéis que está cerca el verano»* (S. Lucas, cap. XXI, v. 25-33).

El 9 (2.º domingo de Adviento): *«Juan, habiendo oído en la prisión la obra de Cristo, le envía dos de sus discípulos»* (S. Mateo, cap. XI, v. 2-10).

El 16 (3.er domingo de Adviento): *Contestación de Juan á los sacerdotes y levitas* (S. Juan, cap. I, v. 19-28).

El 23 (4.º domingo de Adviento): *Juan predica un bautismo de penitencia por la remisión de los pecados* (S. Lucas, cap. III, v. 1-6).

El 30 (Domingo infraoctava de Natividad): *Predicción de Simeón y de Ana* (S. Lucas, cap. II, v. 33).

Memento del mes de Diciembre.

Día 2. Primer domingo de Adviento. Publicación de la Bula. Se cierran las velaciones.—4. Santa Bárbara, patrona de los artilleros.—5. Feria en Trujillo.—6. Mercado de ganados en Lérida.—8. *La Purísima Concepción*, patrona de España, día de las Conchas. Feria en Oropesa, Elda y Segorbe. Grandes fiestas religiosas á Nuestra Señora. En Madrid, las principales son cuatro: *San Pedro*, *San Francisco el Grande*, *San José* (por la Real Academia de Jurisprudencia) y *San Isidro* (por la Real é Ilustre Congregación de seglares naturales de Madrid). La Sociedad de San Vicente de Paul celebra junta y comunión general. El arma de infantería también solemniza este día muy especialmente.—9. Segundo domingo de Adviento.—13. Nuestra Señora de la Esperanza. —16. Tercer domingo de Adviento.—18. Feria en la Coruña. Visita general de cárceles. Feria en Alcañiz y Barbastro. Cumpleaños de la infanta doña Isabel.—19, 21 y 22.—*Témporas*. Danse órdenes.—21. Santo Tomás. Empiezan los regalos y felicitaciones por las Pascuas de Navidad. —23. Cuarto domingo de Adviento.—24. Noche Buena. Fiesta del hogar, que se celebra en todas las casas, con más ó menos solemnidad. A las doce de la noche, misa llamada del Gallo.—25. *La Natividad de Nuestro Señor*, una de las fiestas de más resonancia; este día celebra tres misas cada sacerdote.—28. Los Santos Inocentes.— 31. Fin de año. Misas de Pastorela á las 10 desde el 25 hasta el 6 de enero, y en algunas iglesias hasta el 2 de febrero, todos los días festivos.

Abstinencia de carne en este mes, el día 24.

Guía del capitalista.

Celebran sus juntas generales las sociedades Unión Franco-Española, Banco de Préstamos y Depósitos (Madrid), Compañía Transatlántica (Barcelona), Gran Hotel Colón (Madrid), Círculo de Bellas Artes, Asamblea de la Cruz Roja Española y el Centro Gallego.

CONSEJOS PARA EL MES DE DICIEMBRE

PRECEPTOS HIGIÉNICOS

Más regularidad en los padecimientos, más intensidad en los del pecho; exasperación en los males *crónicos*, especialmente en los que residen en esta cavidad. Todo esto manifiesta la fijeza de la estación y el efecto concentrador del frío, en particular sobre el aparato respiratorio. Conocido de todos es el consejo que se da á quienes se hallan propensos á enfermar del pecho de que se trasladen á climas templados durante el invierno. Esto es muy sabido; pero repetimos, sin embargo, este importante consejo, porque las cosas buenas es necesario repetirlas mucho. Todos los recursos de la medicina son ineficaces para *contrarrestar* la acción enérgica y continua de un clima desfavorable; tan sólo aquel que no lo sea podrá ser suficientemente provechoso. En este concepto, no hay en el continente europeo localidad que pueda competir con la ciudad de Alicante para invernar las personas delicadas de pecho.

Ni las Hieres, ni Cannes, ni el afamado Niza, ofrecen la igualdad de temperatura suavísima de Alicante, su escasez de lluvias y ventarrones, su privilegio de poder *sentarse impunemente en el campo* las personas durante casi todos los días del invierno y pasear sin que los ojos más irritables echen de menos las gafas protectoras contra el viento y el polvo.

LA VIDA EN EL CAMPO

Continuar la labor de las tierras que no estén sembradas; enterrar el estiércol y abonar las que han de sembrarse en primavera. Fabricar el mantillo con hojas secas y musgos. Limpiar los fosos. Podar las vallas naturales. Recomponer las zanjas de riego y de saneamiento. Continuar la poda de los bosques y matas. Hacer los hoyos para las plantaciones de primavera. Instalar incubadoras en los invernaderos, cuyos aparatos, con cuidado asiduo, producen resultados excelentes. Recorrer las siembras, y las que se vieren adelantadas se escardarán (dar una vuelta de arado) inmediatamente, á fin de contener su vigor y abrigar el cuello de las plantas; pero si se las viese con demasiado *vicio*, se echarán antes las ovejas, aricando en seguida sin recelo con el arado ó aporcador, según los casos. Continuar alzando los barbechos mientras el tiempo lo permita, sobre todo en tierras fuertes.

La viña.—Continuar la poda en el Mediodía. Comenzar el acodo. Continuar el tratamiento del sulfuro de carbono.

La cuadra.—Continuar engordando los animales destinados al matadero. No disminuir las raciones de los animales de cría para que estén en buen estado llegada la primavera. Ventilar los establos cuando haga buen tiempo. En las majadas no hay que hacer sino poner una buena cama, para la que se aprovecha las hojas y toda clase de fusca menuda, cuidando de levantar diariamente

el estiércol húmedo. Se retiran del monte hasta los cerdos camperos, ó se les relega á un extremo donde no puedan hacer mucho daño y estén abrigados, pero conviene darles de comer algo por parte de tarde para que se vayan criando. Empieza la matanza de los cerdos cebados.

El corral.—Continuar cebando los gansos, pavos y pollos, acelerando el cebo, aun dándoles de comer de noche. Comenzar la incubación de los huevos. En tiempo de heladas dar de beber á las aves agua templada.

La colmena.—Inspeccionar las colmenas y componerlas si hay lugar. Tapar todos los orificios durante las heladas fuertes, no dejando más que una abertura para permitir la salida de las abejas cuando haga buen tiempo. Durante la invernada moléstese lo menos posible á las abejas.

Las legumbres.—Sembrar en camas zanahorias tempranas, coliflor, lechugas romanas y rábanos. Colocar cajoneras sobre estragón, acedera y perejil. Cubrir con cama caliente perifollo, espinaca, lechuga de cordero y perejil. Continuar cuidando los espárragos. Plantar en paño las plantas de lechugas repicadas en octubre, así como coliflor y repollo. Sembrar al aire libre espinacas, habas, guisantes y lechugas acogolladas. Cosechar en sótanos barba de capuchino, setas, witloof; bajo cubierta, zanahorias, espinacas, lechuga de cordero, perejil, escorzonera; bajo cajoneras, rábanos tempranos.

Las frutas.—Se hacen las plantaciones de otoño y empajan los árboles delicados antes que empiecen las heladas fuertes. Se podan los árboles frutales de pepita cuando haga buen tiempo.

Las flores.—Tallar las vallas y paseos. Terminar la plantación de árboles de hojas secas en una tierra ligera. Desfondar y preparar el suelo para las plantaciones de primavera. Inspeccionar el invernadero y evitar la humedad. Cubrir las estufas con toldos y esteras. A fin de mes aparece alguna que otra violeta ó narciso en sitio abrigado, únicas flores que los fríos permiten fuera de los invernáculos.

La bodega.—Sostener llenas las vasijas de vinos nuevos. Taponar herméticamente si la fermentación ha terminado del todo. Trasiego de vinos blancos. Destilación del orujo. Limpieza y reparación de todo el material que sirvió para la vendimia y la fabricación de los vinos. Reservar las puertas para evitar las heladas.

Imitación de vinos finos.—1.º Imitación del vino de Málaga: En 1 litro de buen vino blanco disuélvanse 60 gramos de azúcar parda; mézclese una copa de aguardiente de buena calidad y 15 gotas de agua de brea; fíltrese y embotéllese. Al cabo de algunos años se obtiene Málaga viejo y excelente. —2.º Imitación del vino de Madera: Muélase una mezcla de 1/2 libra de azúcar, 1/2 kilo de higos secos, 13 gramos de flor de tila, 1 gramo de raíz de ruibarbo y un pedacito de áloe; viértase todo en 3 litros de vino blanco viejo, cuézase al fuego y fíltrese; añádase 1/2 litro de alcohol, decántese pasados quince días y consérvense las botellas bien taponadas.—3.º Imitación del vino de moscatel: Meter en un tarro de cristal flores de sabugo bien mondadas; se cubre con aguardiente de buena calidad; pasado un mes se echa una copa de este líquido filtrado en 1 litro de vino blanco, se añaden 30 gramos de jarabe de avena y se embotella.—4.º Imitación del vino del Rhin: Un litro de aguardiente aromatizado con 4 gramos de éter nítrico, mezclado con 3 litros de sidra de primera calidad, y se embotella. Resulta una excelente imitación, hasta el extremo de confundirse con el verdadero vino del Rhin.

PREDICCIONES ASTROLÓGICAS

Del 1 al 21 este mes está gobernado por SAGITARIO, *y del 22 al 31 por* CAPRICORNIO. SAGITARIO *es un signo doble y real. Los antiguos astrólogos dijeron que los nacidos en este signo tienen facultades dobles y son absolutamente buenos ó malos. Este signo da al espíritu independencia y cierta desconfianza de los demás. Trae grandes obstáculos en la primera mitad de la vida.* (Para CAPRICORNIO, véase Enero.)

Las personas nacidas en Diciembre el

1 Obtendrán fortuna tardiamente.	8 Amenaza de grandes infortunios.	16 Carácter ligero, disipado.	24 Sabiduría, prudencia y circunspección.
2 Serán célebres por sus descubrimientos.	9 Afición á las ciencias ocultas.	17 Desgraciados en su primer amor. Volverán á enamorarse.	25 Amor á la verdad y á la justicia.
3 Espíritu investigador de lo desconocido.	10 Existencia llena de obstáculos.	18 Grandes dificultades hasta los treinta años.	26 Carácter quisquilloso.
4 Herencia considerable ó premio en la lotería.	11 Carácter amable y simpático.	19 Firmeza, paciencia.	27 Espíritu generoso, corazón de oro.
5 Aptitudes científicas. Riqueza.	12 Aptitudes para las ciencias ocultas.	20 Amor de poderío.	28 Carácter frívolo, insustancial.
6 Matrimonio por amor y rico.	13 Buen éxito en la vida.	21 Riqueza por las artes y oficios.	29 Mucha progenitura.
7 Espíritu innovador, celebridad.	14 Vejez dichosa.	22 Grandes éxitos en la diplomacia.	30 Matrimonio feliz á los treinta años.
	15 Cabeza ardiente, tentativa de suicidio.	23 Carácter muy débil.	31 Fortuna por legados imprevistos.

CALENDARIO GASTRONÓMICO

Carnes: Carnero, vaca, buey y cerdo.—*Aves*: Ganso, pavo, pato, pollo, gallina y pintada.—*Caza*: Becasina, perdiz, alondra, liebre, conejo, faisán, ganso, venado y jabalí.—*Pescados*: Barbo, salmonete, salmón, trucha, lubina, besugo, atún, bonito, merluza, mero, rodaballo, sardinas, anchoas, mújol, dorada, gobio y lenguado.—*Mariscos*: Ostras, almejas, ostrones, percebes, menguillones, dátiles de mar y almejones.—*Crustáceos*: Langosta, langostinos y cangrejos.—*Legumbres*: Judías, apio, cardo, puerros, guisantes, habas, berros, remolacha, col del país y de Bruselas, coliflor, berza, lombarda, setas y berenjenas.—*Ensaladas*: Lechuga, escarola, escarola rizada y romana, puerros, berros y apio.—*Frutas*: Castañas, nueces, melocotones tardíos, manzanas, peras y melones.—*Quesos*: Brie, Camembert, Coulommiers, Gruyère y Roquefort.

CUATRO COMIDAS DE FAMILIA AL MES

1.ª COMIDA

Caldo concentrado.
Besugo á la marinera.
Pavo asado.
Cardo en salsa blanca.
Compota de piña.
Postres.

2.ª COMIDA

Potaje de zanahorias.
Mero en salsa blanca.
Pollo relleno.
Coliflor á la vinagreta.
Mermelada de pera.
Postres.

3.ª COMIDA

Sopa de puré de nabos.
Langosta á la Grimaldi.
Pepitoria de gallina.
Lombarda.
Compota de manzanas.
Postres.

4.ª COMIDA

Sopa de castañas.
Frito de sesos.
Solomillo con salsa madera.
Ensalada de judías blancas.
Crema de café.
Postres.

LA COCINA EN CASA

(Continuación).

Estas recetas han sido extractadas de la *Agenda Culinaria* de 1905. La edición para 1906, un tomo encuadernado, 2 pesetas en Madrid y provincias, y 0,25 más si se quiere recibir certificado.

Ravioles de cordero.—A 250 gramos de cordero cocido sobrante del día anterior quítesele la grasa y las partes duras; píquese y macháquese; añádasele un seso cocido de cordero, y después de sazonada la mezcla con sal y pimienta trasládese á una cacerola, donde se le agregará cebolla muy picada rehogada en manteca y dos yemas de huevo.

Con este relleno y pasta de encinillas prepárense ravioles grandes, que después de cocidos en caldo y escurridos se pondrán por capas en una fuente, espolvoreándolos con queso rallado. Al servirlos se rocían con manteca caliente y salsa de tomate.

Riñones de cerdo en parrilla.—Abiertos los riñones por el ombliguillo y sin separar las dos mitades, se ensartan en agujas, y bien bañados en aceite se abrasan en la parrilla. Se colocan en una fuente con un trozo de manteca de vacas, perejil picado, sal y pimienta, y se pone la fuente sobre ceniza caliente para que la manteca que forma la salsa se derrita. A los cinco minutos se sirve.

«Roimouton».—Se golpea con el cuchillo y se quebrantan los huesos á una espaldilla de carnero, que no pase de la segunda costilla, á fin de darle buena forma. En seguida se ensarta en agujitas de lardear de madera, sujetándola firmemente en el asador con un bramante.

Se envuelve en un papel untado con manteca, el cual se quitará antes de que la carne se haya asado enteramente, para que se dore.

DICIEMBRE (12.° mes), 31 días.

48.ª Semana. Del 1 al 2.

Disminuyen los días en la semana. Por la mañana, 1 m. Por la tarde, 0 m.

1. Sábado 335-30. ☾ llena. El día dura 9 horas, 31 minutos. Santa Natalia, viuda, y Stos. Leoncio y Narciso, mrs.

1879. El general Guzmán Blanco, á su regreso de Europa, se encarga del Poder ejecutivo de Venezuela.

2. Domingo. 336-29. ☾ llena. El día dura 9 horas, 30 minutos. Santa Bibiana, vg., y S. Pedro Crisólogo, arz.

1840. Estreno de *La Favorita*, ópera de Donizetti, en París.

Se sirve con su grasa, y para que esté en su punto son necesarias dos horas y media de fuego.

Rosca de merluza.—Se fríe ligeramente la merluza, se deja enfriar y se pica bien; se pone cebolla frita, huevos, tocino gordo picado y un poco de pan rallado; se une á la merluza y se revuelve mucho; se tiene el molde de dibujos preparado con manteca caliente y se echa. Se pone á fuego lento por arriba y por abajo hasta que se dore; se deja enfriar, y después se coloca en una cazuela con el caldo del puchero. Se cuece al baño de maría, y antes de servirlo se le echa harina frita y yemas bien desleídas y cocidas.

Salmón decorado.—Cocido el salmón, se pone un pequeño zócalo de madera cubierto de una capa de mantequilla y adornada con trufas; al lado del salmón lleva unos costrones de áspic con redondelas de trufas en el centro, concluyendo el borde del zócalo (al lado de los costrones) con unas hojas verdes de mantequilla; en el suelo de la fuente unas quenefas de mayonesa intercaladas con hojas de ensalada bien blanca. Al salmón, en el centro del lomo, se le hace una ligera incisión por un lado y por otro; se saca con la punta del cuchillo, con mucho cuidado, la piel, y se decora con trufas pegadas con áspic un poco derretido; el ojo del salmón es una redondela de clara de huevo cocida y otra más pequeña de trufa en el centro, que es la que figura el ojo, colocando unos *hâteletes* fríos.

Salsa Chateaubriand. — Rehóguense en manteca tres ó cuatro escalonias muy picadas. Mójense con unas cuantas cucharadas de vino blanco.

En cuanto el líquido haya mermado una mitad retírese la cacerola á un ángulo de la hornilla y agréguesele jugo de asado, un polvillo de pimienta de Cayena, perejil picado, una cucharada de manteca y el zumo de un limón.

Salsa de cerezas.—Machacar dos puñados de cerezas secas y desleirlas en un vaso de vino tinto.

Verter la mezcla en una cazuela.

Añadir un pedazo de canela, dos clavillos, una pizca de sal y un trozo de corteza de limón.

Hacer que hierva durante dos minutos.

Trabar con un poco de fécula desleída.

Retirar la cazuela á un ángulo, taparla y mantenerla así durante un cuarto de hora.

Antes de servir pasar la salsa por tamiz.

Salsa noruega. — En una cacerola puesta al fuego se vierten cuatro ó seis cucharadas de vinagre; cuando se haya reducido á la mitad, se retira de la lumbre y se le agregan tres yemas de huevo batidas, sal y pimienta. Se coloca á fuego lento durante tres minutos, meneándolo sin cesar, añadiéndole 50 gramos de manteca. Trabada debidamente la mezcla, puede servirse.

Salsa romana.—Dejar reducir á la mitad una copa de vinagre de Jerez con dos cucharadas de azúcar. Hacer medio litro de una salsa con mantequilla, harina, agua y jugo de carne, de manera que sea un poco espesa; después añadir el vinagre reducido y sazonar con sal y pimienta. Echar en esta misma salsa 300 gramos de uvas de Corinto y dejar cocer á fuego lento, echando de cuando en cuando una cucharada de jugo de carne y una cucharada de coñac. Esta salsa tiene que servirse muy caliente.

Sesos de ternera en adobo.—Córtense en cuadritos medianos dos sesos de ternera y ténganse una hora en un adobo de aceite, vinagre, perejil, sal y pimienta. Envuélvanse uno á uno en pasta de freir y pónganse á hervir en manteca. Cuando la pasta esté dorada se sirven.

Setas á la papillot.—Limpias y cortadas en pedazos, se bañan con manteca y se envuelven en un papel untado de manteca, mezclando perejil y cebolla picada, sal molida y pimienta; se ponen en la parrilla á fuego lento y se sirven en sus mismos papeles.

(Sigue pág. 188.)

DICIEMBRE (12.° mes), 31 días.

48.ª Semana.

HORAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS Ptas.	ENTRADAS Cénts.	SALIDAS Ptas.	SALIDAS Cénts.
	Total.				

DICIEMBRE (12.° mes), 31 días.

49.ª Semana. Del 3 al 9.

Disminuyen los días en la semana. { Por la mañana, 6 m. / Por la tarde, 0 m. }

3. Lunes.

337-28. ◐ *llena.* El día dura 9 horas, 29 minutos.
San Francisco Javier, cf., y S. Claudio, mr.
1702. Inauguración del Monte de Piedad de Madrid.

4. Martes.

338-27. ◐ *llena.* El día dura 9 horas, 28 minutos.
Santa Bárbara, virgen, y S. Clemente de Alejandría.
1563. Clausura del Concilio de Trento.

5. Miércoles.

339-26. ◐ *llena.* El día dura 9 horas, 27 minutos.
San Sabas, abad; Sta. Crispina, mr., y S. Anastasio, mr.
1870. Muerte de Alejandro Dumas (padre).

6. Jueves.

340-25. ◐ *llena.* El día dura 9 horas, 26 minutos.
San Nicolás de Bari, arz., y San Emiliano.
1883. Circulación del primer telegrama por el cable de Canarias.

7. Viernes.

341-24. ◐ *llena.* El día dura 9 horas, 25 minutos.
San Ambrosio, arz.; S. Agatón, mr., y S. Urbano, ob.
1894. Muere en París el ingeniero Fernando de Lesseps.

8. Sábado.

342-23. ◐ *llena.* El día dura 9 horas, 24 minutos.
La Purísima Concepción y S. Eutiquiano, papa.
1854. Proclamación por Pío IX del dogma de la Inmaculada Concepción.

9. Domingo.

343-22. ☾ *menguante.* El día dura 9 horas, 23 minutos.
Santa Leocadia, vg. y mr., y S. Restituto, obispo.
1641. Muere en Londres el pintor Van Dyck.

49.ª Semana.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Ptas.	Cénts.	Ptas.	Cénts.
	Total.				

50.ª Semana. Del 10 al 16.

Disminuyen los días en la semana. Por la mañana, 5 m.
Aumentan los días en la semana. Por la tarde, 1 m.

10. Lunes.

344-21. ☾ *menguante.* El día dura 9 horas, 22 minutos.
Nuestra Señora de Loreto y Sta. Eulalia de Mérida.
1896 Muerte en Stokolmo de A. Nobel, inventor de la dinamita.

11. Martes.

345-20. ☾ *menguante.* El día dura 9 horas, 21 minutos.
San Dámaso, papa, y Stos. *Trazón* y *Ponciano, mrs.*
1870. Muere en Génova D. Pascual Madoz.

12. Miércoles.

346-19. ☾ *menguante.* El día dura 9 horas, 20 minutos.
Nuestra Señora de Guadalupe y S. Donato, mártir.
1849. Muere en Londres el ingeniero Brunel, constructor del túnel bajo el Támesis.

13 Jueves.

347-18. ☾ *menguante.* El día dura 9 horas, 20 minutos.
Santa Lucía, vg., y Stos. Eustracio y Auxencio, mrs.
1875. D. Antonio Borrero toma posesión de la presidencia de la República del Ecuador.

14. Viernes.

348-17. ☾ *menguante.* El día dura 9 horas, 20 minutos.
Santos Nicasio, Florente y Jocondo, mrs.
1799. Muerte de Jorge Washington.

15. Sábado.

349-16. ● *nueva.* El día dura 9 horas, 19 minutos.
San Eusebio, obispo, y S. Antonio de Roma.
1545. Apertura del Concilio de Trento.

16. Domingo.

350-15. ● *nueva.* El día dura 9 horas, 18 minutos.
Santos Valentín, Concordio, Naval y Agrícola, mrs.
1895. S. M la Reina impone la birreta cardenalicia al arzobispo de Valladolid y al obispo de Urgel

50.ª Semana.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Ptas.	Cénts.	Ptas.	Cénts.
	Total.				

DICIEMBRE (12.° mes), 31 días.

51.ª Semana. Del 17 al 23.

Disminuyen los días en la semana. Por la mañana, 3 m.
Aumentan los días en la semana. Por la tarde, 2 m.

17. Lunes. 351-14. ● *nueva.* El día dura 9 horas, 18 minutos.
San Lázaro, obispo, y San Franco de Sena, conf.
1830. Muere D. Simón Bolívar, presidente de la República de Colombia.

18. Martes. 352-13. ● *nueva.* El día dura 9 horas, 18 minutos.
Ntra. Sra. de la O y Stos. Victorio y Víctor, mrs.
1826. Nace en Huánuco D. Mariano I. Prado, presidente después de la República del Perú.

19. Miércoles. 353-12. ● *nueva.* El día dura 9 horas, 18 minutos.
San Nemesio, mr.; S. Adjutorio, ob., y Sta. Fausta.
1805. Nace en Ica D. Domingo Elías, presidente después de la República del Perú.

20. Jueves. 354-11. ● *nueva.* El día dura 9 horas, 17 minutos.
Santo Domingo de Silos, ab., y S. Liberato, mr.
1877. Muere en París el mecánico Ruhmkorff, inventor de la bobina de inducción.

21. Viernes. 355-10. ● *nueva.* El día dura 9 horas, 17 minutos.
Santo Tomás, apóstol, y San Glicerio, presb.
1661. Fundación del Observatorio de París.

22. Sábado. 356-9. ☽ *creciente.* El día dura 9 horas, 17 minutos.
Santos Demetrio, Honorato y Floro, mártires.
1882. D. José E. Otálora se encarga de la presidencia de la República de Colombia.

23. Domingo. 357-8. ☽ *creciente.* El día dura 9 horas, 17 minutos.
Santa Victoria, virgen, y San Sérvulo, confesor.
1895. Madrid obtiene los premios primero y segundo de la Lotería Nacional.

51.ª Semana.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Ptas.	Cénts.	Ptas.	Cénts.
	Total.				

52.ª Semana. Del 24 al 30.

Disminuyen los días en la semana. Por la mañana, 2 m.
Aumentan los días en la semana. Por la tarde, 5 m.

24. Lunes.

358-7. ☽ *creciente.* El día dura 9 horas, 17 minutos.
San Gregorio, presb. y mr., y S. Delfín, ob.
1836. Muere el célebre guerrillero D. Francisco Espoz y Mina.

25. Martes.

359-6. ☽ *creciente.* El día dura 9 horas, 18 minutos.
La Natividad de N. S. Jesucristo y Sta. Anastasia.
1884. Temblores de tierra en Andalucía.

26. Miércoles.

360-5. ☽ *creciente.* El día dura 9 horas, 18 minutos.
San Esteban, protomártir, y S. Dionisio, papa.
1871. Estreno de *Norma*, ópera de Bellini, en Milán.

27. Jueves.

361-4. ☽ *creciente.* El día dura 9 horas, 19 minutos.
San Juan, apóstol y evangelista, y Sta. Nicerata, vg.
1870. El general Prim es herido mortalmente en la calle del Turco.

28. Viernes.

362-3. ☽ *creciente.* El día dura 9 horas, 19 minutos.
La Degollación de los Santos Inocentes, mrs.
1885. Mr. Julio Grevy es reelegido presidente de la República francesa.

29. Sábado.

363-2. ☽ *creciente.* El día dura 9 horas, 20 minutos.
Santo Tomás Cantuariense, mr., y S. Gunderico, ob.
1874. El general Martínez Campos proclama rey de España á Alfonso XII.

30. Domingo.

364-1. ◐ *llena.* El día dura 9 horas, 20 minutos.
La Traslación de Santiago, apóstol, y S. Sabino, ob.
1894. Muere en el Hospital general de Madrid el caricaturista Urrutia.

52.ª Semana.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Ptas.	Cénts.	Ptas.	Cénts.
		Ptas.	Cénts.	Ptas.	Cénts.
	Total.				

53.ª Semana.

Disminuyen los días en la semana. Por la mañana, 0 m.
Aumentan los días en la semana. Por la tarde, 0 m.

31. Lunes. 365-0. Llena. El día dura 9 horas, 20 minutos.
San Silvestre, papa, y Stas. Donata y Paulina, mrs.
1874. D. Antonio Cánovas es nombrado presidente del Ministerio-Regencia.

LA COCINA EN CASA

(Conclusión).

Estas recetas han sido extractadas de la *Agenda Culinaria* de 1905. La edición para 1906, un tomo encartonado, 2 pesetas en Madrid y provincias, y 0,25 más si se quiere recibir certificado.

Sopa de arroz con tomates.—En dos decilitros de caldo pónganse á hervir 250 gramos de arroz; en tanto escáldense los tomates, y después de mondados se dividen en dos trozos cada uno y se pican bien, quitándoles antes los granos ó rellenos.

Cuando al arroz le falten tres ó cuatro minutos para tener su punto se mezcla con él el tomate picado, procurando que apenas deje de hervir, y puede servirse tan pronto como el arroz esté cocido.

Sopa de calabaza con leche.—Póngase á cocer con agua y sal un pedazo de calabaza hasta que esté como papilla.

Agréguese un poco de manteca y déjese que dé un hervor.

Entonces se le mezcla leche cocida con azúcar, y con parte de este caldo se mezcla la sopa, que se colocará entre dos fuegos lentos para que no hierva y se empape bien. Al servir se le añade el resto del caldo bien caliente.

Sopa de lechuga.—En una cacerola con un litro de agua y medio de sustancia de pescado, con un polvillo de pimienta y la sal precisa, se ponen á cocer enteros ocho blancos cogollos de lechuga. A la media hora se escurren y se trasladan á una fuente de «gratín», y después de rociados con manteca y cubiertos con raspaduras de queso se meten en el horno y á los diez minutos se sirven.

Sopa de tortuga.—La tortuga, ya limpia, se pone á cocer después de bien lavada en dos ó tres aguas por la mucha sangre que suelta; después espúmase y echa un poco de sal: se le añaden las legumbres siguientes: zanahorias, cebollas picadas á cascos, unos cuantos clavos de especia y granos de pimienta, unos dientes de ajo sin pelar y un bouquet; el bouquet ya es sabido que es el conjunto de hierbas aromáticas (perejil, laurel, tomillo y un poco de hierbabuena); todos estos ingredientes se ponen á cocer con la tortuga. La guarnición la compone la misma carne de la tortuga que se corta á cuadros pequeños, costrones de pan frito y huevos cocidos cortados á ruedas, y encima una redondela de trufa; esta guarnición, del tamaño de una moneda de dos reales, se sirve dentro de la sopera ó aparte, decorándola un poco.

Como estos caldos son algo fuertes, hay que probarlos antes de pasarlos, procurando siempre que sea por una servilleta ó por un cedazo fino.

Sorbete de melocotón.—Se escogen unos cuantos melocotones bien maduros, á los que se quita el hueso; se cortan en pedazos, se ponen en un cazo á la lumbre con medio litro de agua para darles un hervor y se pasan por tamiz, haciendo pasar toda la pulpa, á la cual se añade poco más de medio kilogramo de azúcar, que se habrá desleído en agua al fuego; después de incorporarlo bien se deja enfriar y se pone á helar dentro de un bote de metal que cierre bien, y que se rodea con sal y hielo.

Tarta de fresas.—Se guarnece el fondo de un molde para tarta con pasta azucarada; se pone un papel y se llena el espacio que queda con harina: se cuece así, se quita el papel y la harina y se echa una capa de mermelada; se colocan encima las fresas bien escogidas y crudas, se rocían con un poco de jarabe frío y muy espeso y se sirve.

Tavouk guenksis.—Hacer hervir una gallina; tomar toda la carne blanca, picarla y despachurrarla de manera que quede en pedazos pequeños, y mezclarlos con una salsa mahallebi.

Salsa mahallebi.—Hacer secar bastante arroz en una cazuela; cuando esté bien seco molerlo muy fino y hacer una papilla con leche, en la cual se habrá puesto bastante azúcar.

Tencas al «gratín».—En un plato que resista al fuego, y sobre un lecho de escaluñas, cebollas, setas y perejil picados, colocar dos tencas debidamente preparadas.

Salarlas y cubrirlas con las mismas hierbas finas.

Rociarlas con aceite ó manteca derretida.

Verter en el fondo del plato medio vaso de vino blanco.

Ponerlo á la lumbre á que hierva el líquido y en seguida en horno moderado.

Un cuarto de hora después voltear las tencas, cubrirlas con las hierbas finas y miga de pan, mojando el todo con unas cucharadas de salsa oscura.

A los diez minutos retirar del horno el plato y servir en el mismo.

53.ª Semana.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Ptas.	Cents.	Ptas.	Cents.
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
	Total.	....	....	....	....

Tortilla al ron.—Hacer una tortilla francesa, pero sin perejil y compuesta sólo de huevos. Cuando está hecha la tortilla se echa azúcar por encima, y con hierros candentes se va rayando la tortilla. En el momento de servirla se echa ron y se le prende fuego.

Tortilla de bacalao.— Poner á remojo el bacalao un día entero; después ponerlo á cocer con agua, y luego de cocido secarlo bien y desmenuzarlo. Ponerlo á dorar en manteca, echar cuatro ó cinco huevos (según la cantidad de tortilla que se quiera hacer), sal y otro poco de manteca de vacas; se mueve hasta que los huevos empiecen á cuajarse, se echa un poco de nata y se saca del fuego; se sirve en una fuente más bien larga que ancha.

Truchas al horno.—Después de limpias se les da unos cortes en el lomo y se colocan en una fuente que resista el fuego con sal, pimienta, ajo, perejil y setas picadas; se rocían con aceite bueno y se cubren con pan rallado. Se ponen en el horno y se sirven con una salsa de anchoas.

Tuétano á la Orly.—Se corta el tuétano en trozos de 5 centímetros de largo sobre 3 de ancho; se desangra en agua fresca, se escalda y bien escurrido déjese enfriar.

Cuando esté bien frío se moja en jugo de carne, se reboza en pan y huevo y se fríe; se escurre bien y se coloca en pirámide, espolvoreándolo con sal.

Acompañado de una salsa de tomate sírvase.

Ubre de vaca.—Cortarla en pedazos; rehogar estos pedazos en manteca de vaca, perejil picado, sal y pimienta; envolver los pedazos en pan rallado y poner á la parrilla. Cuando esté cocida servir con una salsa tártara.

Vaca á las finas hierbas.—En una cacerola con manteca caliente se ponen hierbas finas muy picadas y pan rallado, en cantidad suficiente para que después de rehogadas cubran el fondo. Se toma vaca cocida y se corta en trozos cuadrados y no muy grandes, poniéndolos encima de las hierbas que tiene la cacerola, sin envolverlos con éstas, pero sí procurando que las tapen perfectamente, y con una nueva capa de hierbas y ralladura de pan y unos pedacitos de manteca se cubre la carne.

Con fuego lento abajo y arriba, si no hubiera horno, se tiene la cacerola durante veinticinco ó treinta minutos, y transcurrido ese tiempo se sirve el guiso, sin echarlo en fuente, con unos pepinillos y alcaparras.

Vaca verde.—Córtese á tajaditas un trozo de vaca y póngase en un puchero con pedacitos de tocino, cebolleta picada, sal y pimienta; váyase rehogando, y cuando lo esté se le añade agua; mientras cuece se machacarán en el mortero unos cogollos de lechuga, unas hojitas de hierbabuena, piñones, perejil y todas especias, y cuando esté todo enteramente molido se deslíe con el caldo del guisado, se le echa un poquito de zumo de agraz y se sirve.

Vol-au-vent de bacalao á la benedictina.—Se hace un vol-au-vent y se rellena de bacalao á la provenzal; se preparan unos filetes de anchoas finos, que se ponen cruzados encima del bacalao en forma de rejilla con un poquito de perejil picado muy fino, y en el borde del vol-au-vent, alrededor, unos costrones pequeños de pan frito con aceite y manteca; conviene que el bacalao sobresalga un poco del vol-au-vent en forma de media naranja; la tapa del vol-au-vent se coloca un poco inclinada para que se vean las anchoas; se pone el vol-au-vent á la entrada del horno para que se mantenga caliente.

Yemas acarameladas.—Bátanse mucho cuatro yemas, y después échese unos 120 gramos de azúcar molida, un poco de raspaduras de limón ó esencia del mismo, y cuando esté bien mezclado se van haciendo montoncitos de este batido de la figura de yema, que se ponen en una hoja de lata; ésta deberá tener azúcar extendida para que no se peguen; métanse en el horno, y cuando estén secas se las baña con almíbar transparente.

Zanahorias á la «poulette».—Pelar bien las zanahorias, quitarles el rabo y lavarlas bien. Para medio kilo de zanahorias poner un buen pedazo de mantequilla y una cucharada de harina; dejar deshacer y mojar con un vaso de agua; añadir una ó dos cebollas, perejil, tomillo, laurel, etcétera, sal y pimienta; echar las zanahorias, que se habrán escogido pequeñas; dejar cocer media hora; quitar el tomillo, laurel, perejil y las cebollas, y añadir una yema de huevo y un poco de nata.

Zorzales salteados.— Quitar las plumas; vaciarlos y rehogarlos en manteca con sal, pimienta y un poco de aguardiente; encender el alcohol con una cerilla, teniendo cuidado de quitarla en seguida para que no se caiga la cera. Cuando se apague, echar jugo de carne, algunos granos de ginebra, trufas cortadas, un ramito compuesto y dejar cocer. Cuando esté cocido, servir los zorzales en medio y echar la salsa encima.

Resumen del año. 1.er Semestre.	ENTRADAS		SALIDAS	
	Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
Enero				
Febrero				
Marzo				
Abril				
Mayo				
Junio				

Resumen del año. 2.° Semestre.	ENTRADAS		SALIDAS	
	Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
Julio				
Agosto				
Septiembre				
Octubre				
Noviembre				
Diciembre				

COBROS Y PAGOS

***Este memento** está destinado á dar á nuestros lectores un medio fácil y práctico de tener siempre á la vista la nota de lo que tienen que cobrar y pagar; es una especie de balance, que ayudará al buen equilibrio de los ingresos y de los gastos.*

CANTIDADES Á COBRAR				CANTIDADES POR PAGAR			
FECHAS		CANTIDADES		FECHAS		CANTIDADES	
		Pesetas.	*Cts.*			*Pesetas.*	*Cts.*

Seguro sobre la vida en la C.ía ____________

Total de la prima ____________ | *Núm. de la póliza* ____________

Fechas del pago ____________ | *Fecha en que expira* ____________

Seguro contra incendio en la C.ía ____________

Total de la prima ____________ | *Núm. de la póliza* ____________

Fechas del pago ____________ | *Fecha en que expira* ____________

ANIVERSARIOS, DÍAS Y FIESTAS QUE SE CELEBRAN AL AÑO

Enero ....

Febrero ....

Marzo ....

Abril ....

Mayo ....

Junio ....

Julio ....

Agosto ....

Septiembre ....

Octubre ....

Noviembre ....

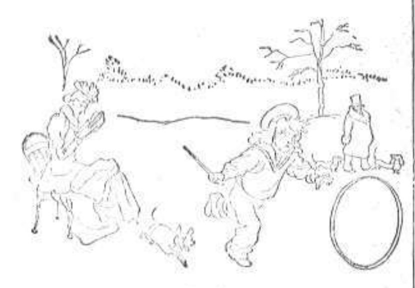
Diciembre ....

UN BUEN NATURAL

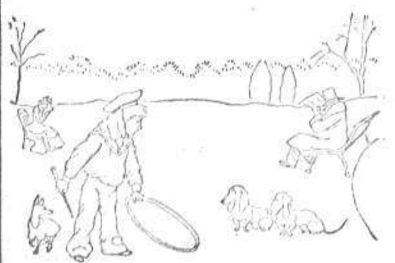
El señorito Goyo acabó su dictado cuyo tema era: «Historia del buen San Martín y de su capa».—Ahora á pasear. Se deja sentir el frío no obstante el buen sol que hace.

POR CARAN D'ACHE





El señorito Goyo se dispone á salir con Miss y Linda. Dirígense por el camino más corto al Retiro, donde Goyo quiere entretenerse en jugar al aro.



El señorito Goyo.—¡Hola! Dos lindos chuchos.



—¡Ah, pobrecitos! Tendrán frío sin gabán.



—Esperad... ¡Pobrecitos chuchos!

!!!!!

MORALEJA.—¡Bien, pequeño Goyo! Muchos hombres no harían lo que tú.

DIAS DE RECEPCION

LUNES

VIERNES

MARTES

SÁBADO

MIÉRCOLES

DOMINGO

JUEVES

EL HOMBRE BARBUDO

El Sr. Midas—que tan orgulloso está de su espesa barba—acostumbra á decir: «No sé qué tengo que todos los perros me quieren, como que á donde quiera que vaya todos me festejan».—Efectivamente, así que los perros ven al Sr. Midas..

POR CARAN D'ACHE



Fox le salta á las rodillas y dice para sí: ¡Vaya, el Sr. Midas se ha regalado en el almuerzo con un rico guisado de carnero!..



León se dice: ¡Hoy el Sr. Midas se ha refocilado con una magnífica lengua de ternera á la milanesa!..



Sultán piensa: ¡Este sibarita ha comido un suculento pollo asado!



Unicamente la impertinente Lili dice: ¡Uf! ¡El Sr. Midas ha comido también ajo!..

LAS ESQUELAS

Hojeando un libro de apuntes empezado hace algunos años son considerables los cambios que la Vida y la Muerte han traído en él. Es verdad que las esquelas de defunción y nacimiento nos tienen al corriente día por día; pero teniendo el cuidado de inscribir aquí las fechas de estos sucesos y ceremonias, tendréis un recuerdo preciso de la sucesión de estas alegrías y tristezas.

CASAMIENTOS	DEFUNCIONES	NACIMIENTOS

HISTORIA DEL PEINADO FEMENINO EN 1905

LA PELUCA Y EL CUERVO

POR BENJAMIN RABIER



Calínez duerme en compañía de su perro Leal, mientras la señora de Calínez admira el paisaje.



Un cuervo hace presa en los cabellos del durmiente..... admirándose de lo fácil del arranque.



Leal se despierta y va hacia su ama... El cuervo pone la cabellera sobre la cabeza del can.



La señora de Calínez.—Cielos, ¡mi marido transformado en perro!

MEMENTO

Por medio de este cuadro se podrá evitar muchas faltas, teniendo siempre á la vista el balance exacto del activo y pasivo respecto á los deberes de sociedad.

COMIDAS DADAS	COMIDAS RECIBIDAS

BAILES, SOIREES, REUNIONES

INVITACIONES PARA CAZAR

RECIBIDAS	POR HACER

REGALOS

HECHOS	RECIBIDOS

LA CESTA DE HUEVOS

POR GODEFROY



Por ser los días de la tía de Santillán, éste corre á felicitarla con un magnífico ramillete de flores.



Al doblar la esquina, Santillán tropieza con la cesta de huevos de un mercader ambulante.



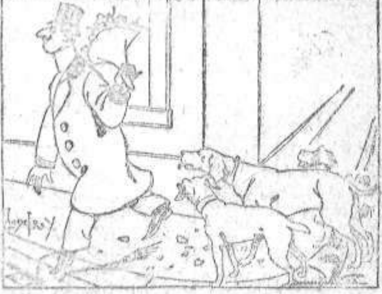
El gabán de Santillán queda de un amarillo tan vivo que le da el aspecto de un canario.



El mercader hace notar á Santillán que «quien rompe los huevos ha de pagarlos».



Los perros, que son ciegos por la tortilla, se encargan de limpiar el gabán de Santillán.



El cual, triunfalmente, empuñando su ramillete, sigue hacia la casa de su tía.

PARA PAGAR Á LOS JORNALEROS

(CUENTAS HECHAS AL DÍA Y Á LA HORA)

Los dos cuadros adjuntos serán útiles al industrial, al propietario y á todos los que pagan los obreros al día ó á la hora. Estas cuentas hechas ahorrarán todos los cálculos de detalle que multiplican las probabilidades de equivocación. Los dos ejemplos del margen indican la marcha que hay que seguir para leer estas columnas y obtener la cifra buscada.

EL OBRERO COBRARÁ POR

SI GANA POR DÍA	1/2 d	1 d.	2 d.	3 d.	4 d.	5 d.	6 d.	7 d.	8 d.	9 d.	10 d	15 d	20 d	30 d	50 d
1 pts.	0 50	1 »	2 »	3 »	4 »	5 »	6 »	7 »	8 »	9 »	10 »	15 »	20 »	30 »	50 »
1 25	0 65	1 25	2 50	3 75	5 »	6 25	7 50	8 75	10 »	11 25	12 50	18 75	25 »	37 50	62 50
1 50	0 75	1 50	3 »	4 50	6 »	7 50	9 »	10 50	12 »	13 50	15 »	22 50	30 »	45 »	75 »
1 60	0 80	1 60	3 20	4 80	6 40	8 »	9 60	11 20	12 80	14 40	16 »	24 »	32 »	48 »	80 »
1 70	0 85	1 70	3 40	5 10	6 80	8 50	10 20	11 90	13 60	15 30	17 »	25 50	34 »	51 »	85 »
1 75	0 90	1 75	3 50	5 25	7 »	8 75	10 50	12 25	14 »	15 75	17 50	26 25	35 »	52 50	87 50
1 80	0 90	1 80	3 60	5 40	7 20	9 »	10 80	12 60	14 40	16 20	18 »	27 »	36 »	54 »	90 »
1 90	0 95	1 90	3 80	5 70	7 60	9 50	11 40	13 30	15 20	17 10	19 »	28 50	38 »	57 »	95 »
2 »	1 »	2 »	4 »	6 »	8 »	10 »	12 »	14 »	16 »	18 »	20 »	30 »	40 »	60 »	100 »
2 25	1 10	2 25	4 50	6 75	9 »	11 25	13 50	15 75	18 »	20 25	22 50	33 75	45 »	67 50	112 25
2 50	1 25	2 50	5 »	7 50	10 »	12 50	15 »	17 50	20 »	22 50	25 »	37 50	50 »	75 »	125 »
2 75	1 35	2 75	5 50	8 25	11 »	13 75	16 50	19 25	22 »	24 75	27 50	41 25	55 »	82 50	137 50
3 »	1 50	3 »	6 »	9 »	12 »	15 »	18 »	21 »	24 »	27 »	30 »	45 »	60 »	90 »	150 »
3 25	1 60	3 25	6 50	9 75	13 »	16 25	19 50	22 75	26 »	29 25	32 50	48 75	65 »	97 50	162 50
3 50	1 75	3 50	7 »	10 50	14 »	17 50	21 »	24 50	28 »	31 50	35 »	52 50	70 »	105 »	175 »
3 75	1 85	3 75	7 50	11 25	15 »	18 75	22 50	26 25	30 »	33 75	37 50	56 25	75 »	112 50	187 50
4 »	2 »	4 »	8 »	12 »	16 »	20 »	24 »	28 »	32 »	36 »	40 »	60 »	80 »	120 »	200 »
4 25	2 10	4 25	8 50	12 75	17 »	21 25	25 50	29 75	34 »	38 25	42 50	63 75	85 »	127 50	212 50
4 50	2 25	4 50	9 »	13 50	18 »	22 50	27 »	31 50	36 »	40 50	45 »	67 50	90 »	135 »	225 »
4 75	2 35	4 75	9 50	14 25	19 »	23 75	28 50	33 25	38 »	42 75	47 50	71 25	95 »	142 50	237 50
5 »	2 50	5 »	10 »	15 »	20 »	25 »	30 »	35 »	40 »	45 »	50 »	75 »	100 »	150 »	250 »
5 25	2 60	5 25	10 50	15 75	21 »	26 25	31 50	36 75	42 »	47 25	52 50	78 75	105 »	157 50	262 50
5 50	2 75	5 50	11 »	16 50	22 »	27 50	33 »	38 50	44 »	49 50	55 »	82 50	110 »	165 »	275 »
5 75	2 85	5 75	11 50	17 25	23 »	28 75	34 50	40 25	46 »	51 75	57 50	86 25	115 »	172 50	287 50
6 »	3 »	6 »	12 »	18 »	24 »	30 »	36 »	42 »	48 »	54 »	60 »	90 »	120 »	180 »	300 »
6 25	3 10	6 25	12 50	18 75	25 »	31 25	37 50	43 75	50 »	56 25	62 50	93 75	125 »	187 50	312 50
6 50	3 25	6 50	13 »	19 50	26 »	32 50	39 »	45 50	52 »	58 50	65 »	97 50	130 »	195 »	325 »
6 75	3 35	6 75	13 50	20 25	27 »	33 75	40 50	47 25	54 »	60 75	67 50	101 25	135 »	202 50	337 50
7 »	3 50	7 »	14 »	21 »	28 »	35 »	42 »	49 »	56 »	63 »	70 »	105 »	140 »	210 »	350 »
7 50	3 75	7 50	15 »	22 50	30 »	37 50	45 »	52 50	60 »	67 50	75 »	112 50	150 »	225 »	375 »
8 »	4 »	8 »	16 »	24 »	32 »	40 »	48 »	56 »	64 »	72 »	80 »	120 »	160 »	240 »	400 »
8 50	4 25	8 50	17 »	25 50	34 »	42 50	51 »	59 50	68 »	76 50	85 »	127 50	170 »	255 »	425 »
9 »	4 50	9 »	18 »	27 »	36 »	45 »	54 »	63 »	72 »	81 »	90 »	135 »	180 »	270 »	450 »
9 50	4 75	9 50	19 »	28 50	38 »	47 50	57 »	66 50	76 »	85 50	95 »	142 50	190 »	285 »	475 »
10 »	5 »	10 »	20 »	30 »	40 »	50 »	60 »	70 »	80 »	90 »	100 »	150 »	200 »	300 »	500 »

EJEMPLO: *Se debe á un segador 9 días á 3,50 pesetas. ¿Cuánto hace? En la décima columna, enfrente de la línea de 3,50, se encuentra 31,50, que es la contestación. Si se le debe 15 días á 3 pesetas, siguiendo horizontalmente la línea de 3 pesetas, en las columnas de 15 y 30, se encuentra 45 y 90 = 135 pesetas.*

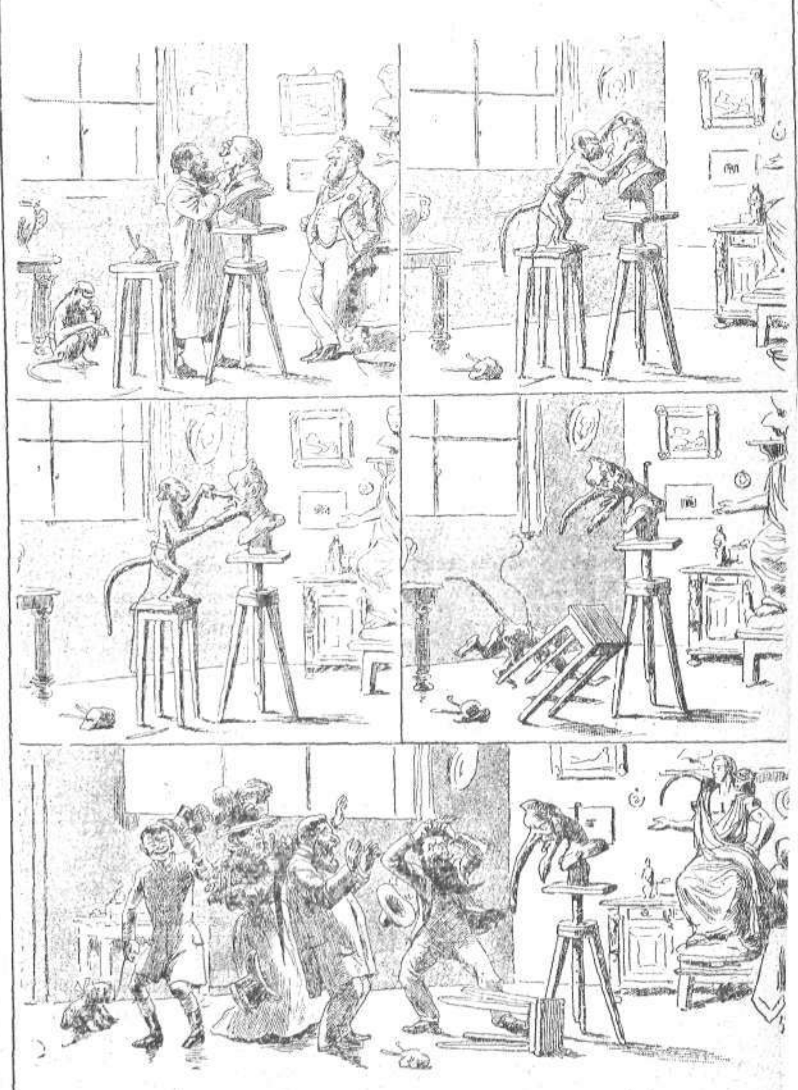
SI LA HORA ES Á

ES DEBIDO POR	30 c	35 c	40 c	45 c	50 c	55 c	60 c	65 c	70 c	75 c	80 c	85 c	90 c	95 c	1 p.
1 h.	0 30	0 35	0 40	0 45	0 50	0 55	0 60	0 65	0 70	0 75	0 80	0 85	0 90	0 95	1 »
2 —	0 60	0 70	0 80	0 90	1 »	1 10	1 20	1 30	1 40	1 50	1 60	1 70	1 80	1 90	2 »
3 —	0 90	1 05	1 20	1 35	1 50	1 65	1 80	1 95	2 10	2 25	2 40	2 55	2 70	2 85	3 »
4 —	1 20	1 40	1 60	1 80	2 »	2 20	2 40	2 60	2 80	3 »	3 20	3 40	3 60	3 80	4 »
5 —	1 50	1 75	2 »	2 25	2 50	2 75	3 »	3 25	3 50	3 75	4 »	4 25	4 50	4 75	5 »
6 —	1 80	2 10	2 40	2 70	3 »	3 30	3 60	3 90	4 20	4 50	4 80	5 10	5 40	5 70	6 »
7 —	2 10	2 45	2 80	3 15	3 50	3 85	4 20	4 55	4 90	5 25	5 60	5 95	6 30	6 65	7 »
8 —	2 40	2 80	3 20	3 60	4 »	4 40	4 80	5 20	5 60	6 »	6 40	6 80	7 20	7 60	8 »
9 —	2 70	3 15	3 60	4 05	4 50	4 95	5 40	5 85	6 30	6 75	7 20	7 65	8 10	8 55	9 »
10 —	3 »	3 50	4 »	4 50	5 »	5 50	6 »	6 50	7 »	7 50	8 »	8 50	9 »	9 50	10 »
15 —	4 50	5 25	6 »	6 75	7 50	8 25	9 »	9 75	10 50	11 25	12 »	12 75	13 50	14 25	15 »
20 —	6 »	7 »	8 »	9 »	10 »	11 »	12 »	13 »	14 »	15 »	16 »	17 »	18 »	19 »	20 »
30 —	9 »	10 50	12 »	13 50	15 »	16 50	18 »	19 50	21 »	22 50	24 »	25 50	27 »	28 50	30 »
40 —	12 »	14 »	16 »	18 »	20 »	22 »	24 »	26 »	28 »	30 »	32 »	34 »	36 »	38 »	40 »
50 —	15 »	17 50	20 »	22 50	25 »	27 50	30 »	32 50	35 »	37 50	40 »	42 50	45 »	47 50	50 »
60 —	18 »	21 »	24 »	27 »	30 »	33 »	36 »	39 »	42 »	45 »	48 »	51 »	54 »	57 »	60 »
70 —	21 »	24 50	28 »	31 50	35 »	38 50	42 »	45 50	49 »	52 50	56 »	59 50	63 »	66 50	70 »
80 —	24 »	28 »	32 »	36 »	40 »	44 »	48 »	52 »	56 »	60 »	64 »	68 »	72 »	76 »	80 »
90 —	27 »	31 50	36 »	40 50	45 »	49 50	54 »	58 50	63 »	67 50	72 »	76 50	81 »	85 50	90 »
100 —	30 »	35 »	40 »	45 »	50 »	55 »	60 »	65 »	70 »	75 »	80 »	85 »	90 »	95 »	100 »

EJEMPLO: *Un albañil ha trabajado 140 horas á 70 cts. ¿Cuánto se le debe pagar? Siguiendo la 10.ª columna vertical, enfrente de las líneas de 40 y de 100, se ve 28 y 70. Debe, pues, recibir 98 pesetas.*

TRABAJO DE MONO

POR E. VAN MUYDEN



El peligro que corre un escultor que hace un busto al dejar solo en el taller un mono demasiado sabio.

Tabla de intereses simples.

Esta tabla indica el interés que produce una suma de 100 á 1.000 pesetas puesta á intereses simples durante un año. ¿Se quiere saber, por ejemplo, lo que devengan 500 pesetas á 3 1/2 por 100 anual? Se buscará en la 1.ª columna la cifra 500; trácese una línea horizontal hasta la altura de la columna vertical 3 1/2 y se encontrará 17,50 pesetas de intereses. Si el capital está colocado hace muchos años, se multiplica el interés producido por el número de años. Sean 500 pesetas á 3 1/2 por 100 durante cuatro años: tendremos 17,50 × 4 = 70 pesetas.

Recuérdese que para hallar el interés de un capital se multiplica la suma por el tanto de interés y por el tiempo, dividiéndolo por 100.—*Ejemplo:* ¿Qué interés devengan 2.426 pesetas á 3 pesetas 85 por 100 durante tres años? Tendremos la siguiente regla de tres: $\frac{2.426 \times 3,85 \times 8}{100}$ ó sea 747,20.

SUMA	1/4 0/0	1/2 0/0	3/4 0/0	1 0/0	1 1/2	2 0/0	2 1/2	3 0/0	3 1/2	4 0/0	4 1/2	5 0/0	SUMA
100	0,25	0,50	0,75	1	1,50	2	2,50	3	3,50	4	4,50	5	*100*
200	0,50	1 »	1,50	2	3 »	4	5 »	6	7 »	8	9 »	10	*200*
300	0,75	1,50	2,25	3	4,50	6	7,50	9	10,50	12	13,50	15	*300*
400	1 »	2 »	3 »	4	6 »	8	10 »	12	14 »	16	18 »	20	*400*
500	1,25	2,50	3,75	5	7,50	10	12,50	15	17,50	20	22,50	25	*500*
600	1,50	3 »	4,50	6	9 »	12	15 »	18	21 »	24	27 »	30	*600*
700	1,75	3,50	5,25	7	10,50	14	17,50	21	24,50	28	31,50	35	*700*
800	2,00	4 »	6 »	8	12 »	16	20 »	24	28 »	32	36 »	40	*800*
900	2,25	4,50	6,75	9	13,50	18	22,50	27	31,50	36	40,50	45	*900*
1.000	2,50	5 »	7,50	10	15 »	20	25 »	30	35 »	40	45 »	50	*1.000*

Tabla de amortización.

La amortización es el reembolso por anualidades de un capital prestado á intereses compuestos (véase más abajo). La adjunta tabla indica la suma á pagar cada año para reembolsar una cantidad de 1.000 pesetas, según el tanto de interés y la duración del préstamo.

Queremos reembolsar, por ejemplo, por pagos anuales una suma de 22.760 pesetas en quince años, siendo el tanto de interés 4 por 100. Para 1.000 pesetas pagaderas en 15 años al 4 por 100, la anualidad señalada por la adjunta tabla (4.ª línea, 4.ª col.) es 89,92 pesetas; para 22.760 pesetas, la suma será 22.760×89,94: 1.000=2.047,03 pesetas.

AÑOS	3 POR 100	3 1/2 POR 100	4 POR 100	4 1/2 POR 100	5 POR 100
5	218 35	221 48	224 63	227 79	230 97
10	117 23	120 24	123 29	126 38	129 50
12	100 46	103 48	106 55	109 67	112 82
15	83 77	86 82	89 94	93 11	96 34
18	72 71	75 82	78 99	82 24	85 55
20	67 21	70 36	73 58	76 87	80 24
22	62 75	65 93	69 20	72 55	75 97
24	59 05	62 27	65 59	68 99	72 47
25	57 43	60 67	64 01	67 44	70 95
28	53 29	56 60	60 01	63 52	67 12
30	51 02	54 37	57 83	61 39	65 05
32	49 05	52 44	55 95	59 56	63 28
35	46 54	50 »	53 58	57 27	61 07
36	45 80	49 28	52 89	56 61	60 43

Esta suma comprende 910,40 pesetas de interés, y 1.136,63 pesetas á contar del capital.

Fácil es calcular el tiempo necesario para doblar un capital puesto á intereses compuestos. Basta dividir 72 por el tanto de interés.—*Ejemplo:* El tiempo necesario para duplicar un capital colocado al 5 por 100 es 72 : 5 = 14 años y 7 meses.

Tablas de intereses compuestos.

El interés compuesto se diferencia del interés simple en que el interés se agrega cada año al capital y gana interés á su vez. Así, las cantidades depositadas en la Caja de Ahorros están puestas á intereses compuestos. La busca de estos intereses exige cálculos complicados, que simplifican los cuadros adjuntos.

Tabla primera.—Indica lo que ha ganado una suma de 100 pesetas colocada á intereses compuestos durante un determinado número de años. Para una cantidad mayor de 100 pesetas, se multiplica el capital por el número que se encuentra en la intercesión de las columnas en la tabla de abajo.

Ejemplo: ¿Cuánto devenga una suma de *5.000* pesetas colocada á intereses compuestos de *4 1/2* por *100* durante *12* años?

Respuesta: 169,59 × 50 = 8.479,50 pesetas.

AÑOS	2 1/2	3 0/0	3 1/2	4 0/0	4 1/2	5 0/0
1....	102 50	103 »	103 50	104 »	104 50	105 »
2....	105 06	106 09	107 12	108 16	109 20	110 25
3....	107 69	109 27	110 87	112 49	114 12	115 76
4....	110 38	112 55	114 75	117 »	119 25	121 55
5....	131 14	115 93	118 77	121 66	124 62	127 63
6....	115 97	119 40	122 93	126 53	130 23	134 »
7....	118 87	123 »	127 23	131 59	136 09	140 71
8....	121 84	126 68	131 68	136 86	142 21	147 75
9....	124 89	130 48	136 29	142 33	148 61	155 13
10....	128 »	134 39	141 06	148 02	155 30	162 89
11....	131 20	138 42	146 »	153 95	162 29	171 03
12....	134 49	142 58	151 11	160 10	169 59	179 59
13....	137 85	146 85	156 40	166 51	177 22	188 57
14....	141 80	151 26	161 87	173 17	185 19	198 »
15....	144 83	155 80	167 53	180 10	193 53	207 89

Tabla segunda.—Indica lo que produce una peseta puesta cada año á intereses compuestos.

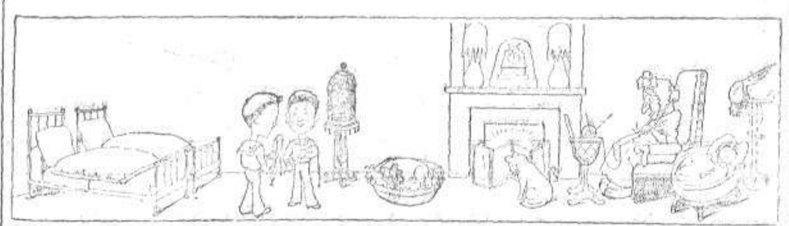
Para calcular lo que devenga cualquiera cantidad puesta cada año sólo hay que multiplicar el capital depositado por el número inscrito en la columna correspondiente.

Ejemplo: Si se colocan *150* pesetas todos los años á *3* por *100* durante quince años, dejando á los intereses producidos acumularse, se tendrá *19,157 × 150 = 2.873,55* pesetas.

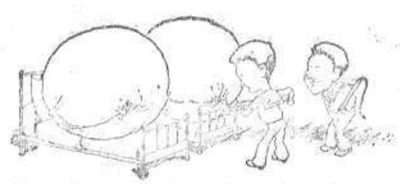
AÑOS	2 1/2	3 0/0	3 1/2	4 0/0	4 1/2	5 0/0
1....	1 025	1 030	1 035	1 040	1 045	1 050
2....	2 076	2 091	2 106	2 122	2 137	2 153
3....	3 153	3 184	3 215	3 246	3 278	3 310
4....	4 256	4 309	4 362	4 416	4 471	4 526
5....	5 388	5 468	5 550	5 633	5 717	5 802
6....	6 547	6 662	6 779	6 898	7 019	7 142
7....	7 736	7 892	8 052	8 214	8 380	8 549
8....	8 955	9 159	9 368	9 583	9 802	10 027
9....	10 203	10 464	10 731	11 006	11 285	11 578
10....	11 483	11 808	12 142	12 486	12 841	13 207
11....	12 796	13 192	13 602	14 026	14 464	14 917
12....	14 140	14 618	15 113	15 627	16 160	16 713
13....	15 519	16 080	16 677	17 292	17 932	18 599
14....	16 932	17 599	18 296	19 024	19 784	20 579
15....	17 380	19 157	19 971	20 825	21 729	22 657

LOS PELIGROS DE LA BICICLETA

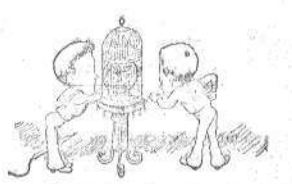
POR CARAN D'ACHE



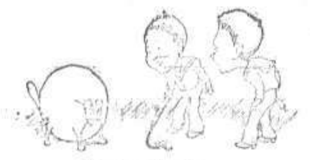
Paco y Pepín han sustraído, no se sabe cómo, dos bombas de bicicleta. Como es natural, se les ocurre la idea de probarlas.



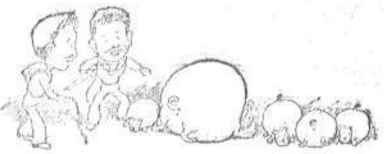
Paco y Pepín empiezan por hinchar sus edredones.



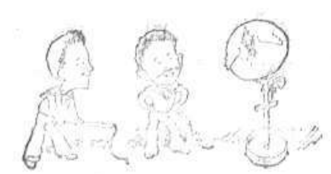
Hinchan la calandria.....



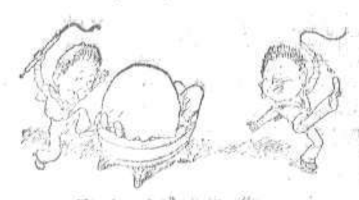
Hinchan el gato.....



Hinchan la perra y sus cachorros.....



Hinchan el loro ....



Hinchan á su hermanita.....



Hinchan las medias de la abuela, el sillón de la abuela y después á la abuela misma.



Finalmente, no teniendo más que hinchar, acaban por hincharse mutuamente.

LO QUE CUESTA UNA PARED HECHA DE LADRILLOS

Como quiera que cada día va desarrollándose más la afición á la propiedad rural y á la casa económica, puede ocurrir el caso de que alguien necesite informes acerca de los precios de la construcción en general. Los siguientes cálculos para la evaluación de una pared de ladrillo están basados en los precios usuales, y las cifras pueden servir, bien para computar la obra que se va á emprender, bien para comparar el presupuesto fijado.

I. Volumen ó dimensiones de una pared de adobes.

La pared tiene por lo regular 22 cm. de espesor; está hecha con ladrillos de 0,06 × 0,11 × 0,22, puestos de plano en dos hileras. ¿Cuál es su volumen exacto? La presente tabla nos lo dirá. Ejemplo: *Si la pared tiene 8 m. de ancho, 2,75 de alto y 0,22 de espesor, se buscará en la columna vertical 8 y en la línea horizontal 2,75 m.*, *y se encontrará 4,840 m³.* Para las alturas mayores de 3 m. bastará hacer un cálculo suplementario: para 4 m., 3 + 1 m.; para 6 m., dos veces 3 m.

Para una altura de	SI TIENE UNA ANCHURA DE													
	1 m.	*2 m.*	*3 m.*	*4 m.*	*5 m.*	*6 m.*	*7 m.*	*8 m.*	*9 m.*	*10 m.*	*15 m.*	*20 m.*	*25 m.*	*30 m.*
	m³	m³	m³	m³	m³	m³	m³	m³	m³	m³	m³	m³	m³	m³
1 m.	0,220	0,440	0,660	0,880	1,100	1,320	1,540	1,760	1,980	2,200	3,300	4,400	5,500	6,600
1,25	0,275	0,550	0,825	1,100	1,375	1,650	1,925	2,200	2,475	2,750	4,125	5,500	6,875	8,250
1,50	0,330	0,660	0,990	1,320	1,650	1,980	2,310	2,640	2,970	3,300	4,950	6.600	8,250	9,950
1,75	0,385	0,770	1,155	1,540	1,925	2,310	2.695	3,080	3,465	3,850	5,775	7,700	9,645	11,550
2,00	0,440	0,880	1,320	1.760	2,200	2,640	3.080	3,520	3,960	4,400	6,600	8,800	11,000	13,200
2,25	0.495	0,990	1,485	1,980	2,475	2,970	3,465	3,960	4,455	4,950	7,425	9,900	12,375	14,850
2,50	0,550	1,100	1,650	2,200	2,750	3,300	3,850	4.400	4,950	5,500	8,250	11,000	13,750	16,500
2,75	0,605	1,210	1,815	2,420	3,025	3,630	4,235	4,840	5,445	6,050	9,075	12.100	15,125	18,150
3,00	0,660	1,320	1,980	2,640	3,300	3,960	4,620	5,280	5,940	6,600	9,900	13,200	16,500	19,800

II. Número de ladrillos necesarios.

Complemento de la tabla anterior, esta segunda indica el número de ladrillos necesarios, á razón de 566 ladrillos de 0,06 × 0,11 × 0,22 por metro cúbico. Ejemplo: Para una pared de 15 m. de largo y de 1,75 m. de ancho por 0,22 m. de espesor, se encontrará en la intersección de las líneas 1,75 y 15 el número 3.275, *correspondiente al número de ladrillos que se necesitan.* Si las medidas de la pared sobrepasan las de la tabla, hay que añadir dos de las cifras de las columnas. Por ejemplo: para una pared de 6 m. de alto por 5 m. de largo, se tomará dos veces la cifra correspondiente á 3 × 5, ó sea 1.870, cuyo número duplicado da el total de 3.740 ladrillos.

Para una altura de	SI TIENE UNA ANCHURA DE													
	1 m.	*2 m.*	*3 m.*	*4 m.*	*5 m.*	*6 m.*	*7 m.*	*8 m.*	*9 m.*	*10 m.*	*15 m.*	*20 m.*	*25 m.*	*30 m.*
1 m.	125	249	374	499	624	748	873	997	1,122	1.247	1.870	2.493	3,017	3,740
1,25	156	312	468	624	780	975	1,091	1.246	1.403	1.559	2.338	3.117	3,897	4,676
1,50	187	374	562	748	935	1.122	1.309	1.496	1.683	1.870	2.805	3.740	4,675	5,610
1,75	218	437	655	873	1.091	1.309	1.527	1.745	1.964	2.182	3.273	4.364	5.455	6.546
2,00	249	499	748	997	1.247	1.496	1.745	1.994	2.244	2.493	3.740	4.986	6.233	7.480
2,25	281	562	842	1.122	1.403	1.683	1.963	2.243	2.525	2.805	4.208	5.610	7.013	8.416
2,50	312	624	936	1.247	1.559	1.870	2.181	2.493	2.805	3.116	4.675	6.232	7.791	9.350
2,75	343	686	1.029	1.372	1.714	2.057	2.409	2.742	3.088	3.428	5.143	6.854	8.568	10.296
3,00	374	748	1.122	1.496	1.870	2.244	2.618	2.991	3.366	3.740	5.610	7.479	9,349	11.220

III. Precio de los ladrillos de buena calidad.

Estos ladrillos, llenos con ripios de yeso y de primera calidad, cuestan sobre 70 pesetas el metro cúbico (calidad superior). Sabiendo por la tabla I el número de metros cúbicos de la pared, se puede multiplicar este número por 70 pesetas (ejemplo: pared de 8 m. × 2,75 × 0,22 = 4,840 m³ × 70 = 338,80 pesetas), ó bien buscar en la siguiente tabla el precio correspondiente á las dimensiones de la pared.

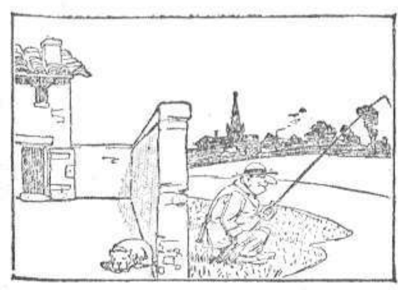
Ejemplo: *¿Cuánto costará una pared de 10 m. de largo y de 3 m. de alto? En la intersección de las columnas se verá la suma de 462 pesetas. Para 18 m. de largo añadid 10 + 8 = 831,60 pesetas ó 9 + 9*, etc.

Para una altura de	SI TIENE UNA ANCHURA DE													
	1 m.	*2 m.*	*3 m.*	*4 m.*	*5 m.*	*6 m.*	*7 m.*	*8 m.*	*9 m.*	*10 m.*	*15 m.*	*20 m.*	*25 m.*	*30 m.*
	Ptas.	*Ptas.*	*Ptas.*	*Ptas.*	*Ptas.*	*Ptas.*	*Ptas.*	*Ptas.*	*Ptas.*	*Ptas.*	*Ptas.*	*Ptas.*	*Ptas.*	*Ptas.*
1 m.	15,40	30,80	46,20	61,60	77,00	92,40	107,80	123,20	138,60	154	231	308	385,00	462
1,25	19,25	38,50	57,75	77,00	99,25	115,50	134,75	154,00	173,25	192	288	385	414,25	576
1,50	23,10	46,20	69,30	92,40	115,50	138,60	161,70	184,80	207,90	231	346	462	577,50	692
1,75	26,95	53,90	80,85	107,80	134,75	161,70	188,65	215,60	242,55	269	404	539	673,75	808
2,00	30,80	61,60	92,40	123,20	154,00	184,80	215,60	246,40	277,20	308	464	616	770,00	924
2,25	34,65	69,30	103,95	138,60	173,25	207,90	242,55	277,20	311,85	346	519	693	866,25	1,038
2,50	38,50	77,00	115,50	154,00	192,50	231,00	269,50	308,00	346,50	385	577	770	962,50	1.154
2,75	42,35	84,70	127,05	169,40	211,75	254,10	296,45	338,80	381,15	423	635	847	1.058,75	1.270
3,00	46,20	92,40	138,60	184,80	231,00	277,20	323,40	369,60	415,80	462	693	924	1.156,00	1,386

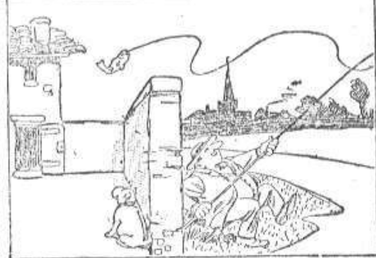
UNA AVENTURA PISCATORIA

Á ORILLAS DEL JARAMA

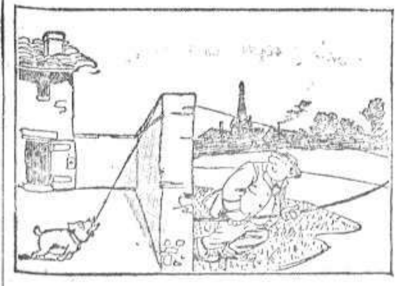
POR GODEFROY



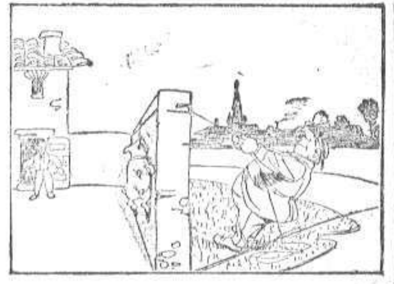
—«¡Alerta! creo que pica... Ya está»... exclama el buen burgués que fue á pescar á orillas del Jarama.



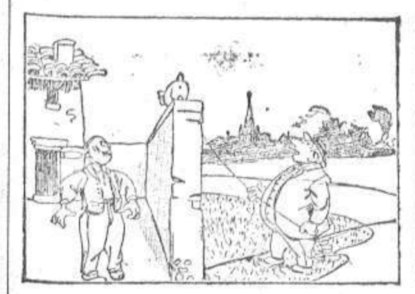
—¡Hola! se dice *Tom*, el perro de una casa inmediata al sitio. ¡Un pescado que vuela! ¡Mi almuerzo caído del cielo!...



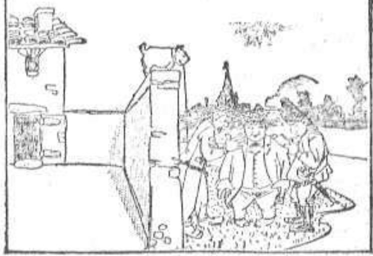
—No he tenido tiempo de ver lo que he pescado, pero debe ser una buena presa, porque el peso era extraordinario...



Seguramente pesa unos diez kilos... Es una vieja carpa, que debe ser del tiempo del rey que rabió...



¿Cómo? ¡Un perro! ¡No lo comprendo! Sin embargo, estoy segurísimo de no haber pescado un perrillo.

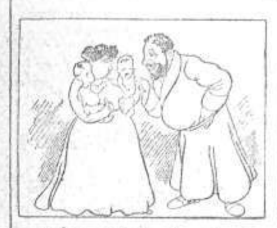


El pescador no ha salido de su asombro, cuando el dueño de la casa le acusa de haberle querido robar el perro, y el guardia foral redacta la denuncia.

MEZCLA FATAL

Nada hay que se parezca tanto á un recién nacido como los otros recién nacidos, y tenemos poderosas razones para asegurar que lo abajo expuesto ha ocurrido en Villamelona.

POR CARAN D'ACHE



Había en Villamelona tres familias que vivían en la misma casa. Nacieron dos mellizos en la familia núm. 1.



Igual alegría tuvo en el mismo día la familia núm. 2, que estaba en íntimas relaciones con la número 1.



Por rara casualidad, la familia número 3 tuvo idéntica fortuna. Nuestro amigo Mario era el papá, y á la sazón estaba ausente.



Los seis rorros se solazaban en compañía.



—¡Aquí está Mario! ¡Démosle un bromazo!



—Mario, le dice su mujer, ¡eres padre de seis mellizos!



—En mí esto no me extraña... y Mario se puso á acariciar á sus pequeñuelos.



—Qué hermoso es éste... Y éste... Pues ¿y aquél?... ¡Ah, picarillos!...



—Mario, fue una broma; de los seis, cuatro son nuestros... fueron á decirle sus convecinos.



—Pero ¿cuáles?... (Mario los barajó de tal suerte, que nunca más fue posible diferenciarlos).

HISTORIA DEL AÑO

1904-1905

(Desde el 1.º de julio de 1904 al 30 de junio de 1905).

Año político español.—Año extranjero.—Año artístico y literario.—Año científico é industrial.—Acontecimientos notables, catástrofes, crímenes, juicios.—Año económico.—Año judicial.—Año necrológico.

Año político español.

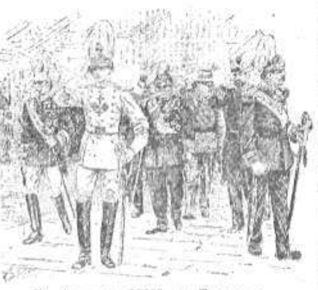
1904

Julio.—El Senado aprobó definitivamente el día 1.º los proyectos de alcoholes y de caminos vecinales, votándose al día siguiente en el Congreso el de reformas militares.—El 4 se leyeron en la Cámara popular los dictámenes correspondientes al proyecto de obras y saneamiento de Madrid y el de Comisión mixta de la ley de funcionarios de Hacienda.—El 5, y con arreglo al ritual de costumbre, fue recibido por el Rey en audiencia solemne el nuevo ministro de Bélgica, Sr. Yostens.—El 12 salió la corte para San Sebastián, yendo de ministro de jornada el de Estado, Sr. Rodríguez San Pedro. S. M. el Rey había dejado firmado el decreto de suspensión de sesiones para cuando el Gobierno estimara oportuno leerlo, haciéndolo así el mismo día 12.—El 17 se dicta una real orden por el ministerio de Gracia y Justicia acerca de la función de los Juzgados municipales en el matrimonio canónico, con el fin de cortar algunos abusos.—21. El conflicto del pan obligó á las autoridades á proveer al público de Madrid por medio de las factorías militares.—23. El Gobierno puso un epílogo, digno de aplauso, á los tristes sucesos de Alcalá del Valle, restituyendo la libertad á casi todos los reos sobre los cuales había recaído el duro fallo de un consejo de guerra. El acuerdo del Gobierno fue para unos manto de misericordia que se extiende sobre los extravíos de los culpables, para otros obra de justicia y de reparación.—Con fecha 22 de este mes firmó el Rey el real decreto restableciendo en Toledo el Colegio general militar para dar la instrucción base común para todas las carreras militares, ingresando en él todos los que han de pertenecer en su día á Infantería, Caballería, Ingenieros y Administración militar. Al cabo de dos cursos los alumnos serán promovidos á alféreces y, prestando el juramento de la bandera, elegirán Escuela de aplicación donde continuar sus estudios y terminarlos.—El clamor de justicia que se alzaba de los campos españoles y de que periódicamente trataba la prensa tuvo en Madrid en eco de protesta el 22, día en que se celebró un *meeting* en favor de los obreros del campo, advirtiéndose en los discursos de todos los oradores la violencia que acompaña á las quejas sistemáticamente desatendidas. Hasta la voz siempre mesurada y serena de Pablo Iglesias tuvo inflexiones de ira, dejando adivinar el viejo propagandista que donde acaba la confianza en el derecho comienza la esperanza en las supremas apelaciones de la fuerza.—El 24 publicó la *Gaceta* una real orden dictando reglas para el cumplimiento de la ley sobre los beneficios concedidos al cultivo del algodón.—Con ocasión de las fiestas del Apóstol trasládase el Rey á Santiago, en cuya catedral hizo la ofrenda, vistiendo el nuevo uniforme de la orden y acompañado del Príncipe de Asturias.—Don Alfonso fue recibido en la puerta del templo por el cardenal Herrero, los obispos de Madrid y Lugo y el cabildo; y los caballeros de Santiago se pusieron los mantos y se cubrieron con el birrete al entrar en la iglesia. A su regreso, por mar, el monarca visitó el Ferrol, viendo de noche la iluminación desde el puente del *Giralda*.



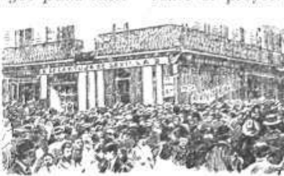
Almacén de las factorías militares.

Agosto.—Nota característica de estos días fue el deplorable espectáculo de verse Madrid sin pan para el consumo del vecindario. Por falta de un alimento tan indispensable é insustituíble hubo desórdenes y atropellos, siendo unánimes y duras las protestas contra las autoridades gubernativa y municipal que no supieron prever ni conjurar e conflicto ocasionado por la huelga de panaderos, que por fortuna terminó después del *meeting* celebrado en el teatro de Barbieri.—En el teatro de Jovellanos, de Gijón, se celebró el día 2 el acto político organizado, en representación de los liberales de Asturias, por el diputado por Villafranca del Vierzo señor Belaunde, gran industrial gijonés, asistiendo al banquete 130 comensales, pronunciando el Sr. Moret un discurso de decidida energía al hablar de las tres cuestiones políticas de actualidad: la política, la económica y la social, en que resumió la acción de los liberales en el próximo período de las sesiones parlamentarias.—Motivos de interés fueron también las declaraciones hechas por el Sr. Villaverde, en Biarritz, á un redactor de *El Imparcial*, según las cuales el insigne hacendista se hallaba decidido á que no sufriesen demora aquellos proyectos de ley que tienden á poner remedio á las



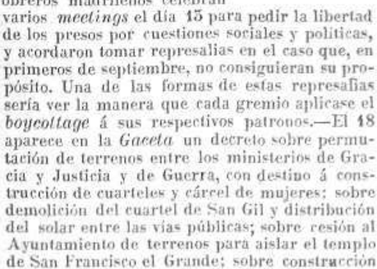
D. Alfonso XIII en Santiago.

circunstancias tristísimas por que pasa la moneda nacional, y afirmando su propósito de reclamar del Parlamento el examen inmediato y la votación, sin nuevas dilaciones, del proyecto relativo á la circulación de la moneda.—El 9 se trasladó S. M. de San Sebastián á Vitoria para asistir al concurso obrero organizado por el señor Dato.—En la *Gaceta* del 12 se publicó la ley referente á las obras y reformas de Madrid.—Con motivo de la información sobre supuestos tormentos en Alcalá del Valle, S. M. dijo estas palabras, en frase inolvidable que consignará la historia: *No quiero sombras en mi reinado: medios suficientes dan las leyes para castigar á los culpables. Cúmplase la ley sin violencias ni atropellos;* demostrando así cómo el joven soberano presta atención á todas las demandas que por el interés nacional le son dirigidas, y cómo asiste al desenvolvimiento de la vida pública, presto á intervenir con las augustas iniciativas en favor del derecho de todos.



EXPLOSIÓN DE DINAMITA (BARCELONA).

—Los obreros madrileños celebran varios *meetings* el día 15 para pedir la libertad de los presos por cuestiones sociales y políticas, y acordaron tomar represalias en el caso que, en primeros de septiembre, no consiguieran su propósito. Una de las formas de estas represalias sería ver la manera que cada gremio aplicase el *boycottage* á sus respectivos patronos.



—El 18 aparece en la *Gaceta* un decreto sobre permutación de terrenos entre los ministerios de Gracia y Justicia y de Guerra, con destino á construcción de cuarteles y cárcel de mujeres: sobre demolición del cuartel de San Gil y distribución del solar entre las vías públicas; sobre cesión al Ayuntamiento de terrenos para aislar el templo de San Francisco el Grande; sobre construcción de un edificio para Dirección general de Correos y Telégrafos, y sobre adjudicación al Municipio de otros terrenos que se expresan.



EXPLOSIÓN DE DINAMITA (BARCELONA).

—Por otro real decreto quedan sujetos á la ley sobre protección á la infancia los niños menores de diez años, comprendiendo la protección la salud física y moral del niño, la vigilancia de los que han sido entregados á la lactancia mercenaria en casas-cunas, escuelas, talleres, asilos, etc., y cuanto directa ó indirectamente pueda referirse á la vida de los niños durante ese período.—En la tarde del 17 tuvo lugar en Barcelona la asamblea de alcaldes, convocada por el de aquella ciudad, Sr. Lluch, quien al dirigir la palabra á los asambleístas y congratularse de la solidaridad de la región, acabó con estas significativas palabras: «Unámonos para engrandecer á Cataluña, sin olvidar que engrandecer á esta región es engrandecer á nuestra madre España».

Septiembre.—El 5 ocurrió en Barcelona una explosión de dinamita en el Palacio de Justicia, que alarmó los ánimos de los habitantes de la opulenta ciudad condal, tan trabajada por la propaganda anarquista.—El primer domingo de este mes empezó á regir en toda España la ley del Descanso dominical, objeto de distintos comentarios, pero acatada sin graves alteraciones de orden público.—El viaje del Sr. Canalejas á Pamplona tuvo gran importancia política por la actitud en que se colocó este ilustre hombre público, estimulando á los demócratas españoles á la defensa de la plena potestad civil y la íntegra soberanía de la nación. El *meeting* de Pamplona, sumado al discurso de Moret en Gijón, á las declaraciones de Montero Ríos y del marqués de la Vega de Armijo y á los propósitos reiteradamente manifestados por los republicanos, fue una nueva y elocuente manifestación de que todas las fuerzas liberales del país están unidas en la protesta contra la política del gobierno Maura referente al proyecto de concordato con Roma.—Fresca todavía la noticia de la explosión en el Palacio de Justicia de Barcelona, causó singular efecto en Madrid la detención del ácrata César Florez, prototipo de la raza terrible de esos alucinados apóstoles y ejecutores de la destrucción. La policía de Madrid detuvo al citado anarquista al llegar el mixto de Barcelona, y la causa siguió sus trámites.—Con fecha 12 de este mes, el presidente del Consejo de Ministros sometió á la firma del Rey en San Sebastián el decreto dando por terminadas las sesiones de las Cortes y convocándolas para el día 3 del próximo octubre.—El 15 se inauguró, como de costumbre, el año judicial. Después del discurso del ministro de Gracia y Justicia, el fiscal del Supremo, Sr. Maluquer, leyó las estadísticas del año último, en que la cifra media de causas fue de 455 por cada 100.000 habitantes, variando por territorios desde 280, mínimo que acusa la audiencia de Palma, hasta 696, en que figura la de Madrid. Los fiscales han intervenido durante el año 1903-1904 en 84.229 causas; han actuado en 13.113 juicios orales ante tribunales de derecho y en 2.016 ante el Jurado, y han despachado 4.294 asuntos gubernativos.—Con igual fecha 15 publicó la *Gaceta*, entre otras varias disposiciones, la ley reformando la tributación del alcohol y el reglamento para la administración y cobranza de dicha renta.—El 24 llegó á Barcelona D. Nicolás Salmerón acompañado de significados correligionarios, calculándose en unas 10.000 personas las que le acompañaron y vitorearon desde la estación al hotel donde se hospedó.—Pocos días después, el 29, asistió á la fiesta de las banderas en el entoldado de la Casa del Pueblo, desfilando ante el jurado todos los estandartes y pendones de más de 100 asociaciones republicanas.—Por estos días (25) la corte daba por terminada su excursión veraniega, regresando á Segovia, de paso para La Granja, en cuyo punto permaneció S. M. algunos días, hasta últimos de mes, en que se trasladó á Salamanca con objeto de inaugurar el curso académico en la Universidad.—La aparición en la *Gaceta* del reglamento para llevar á efecto la nueva ley sobre el impuesto de alcoholes determinó un movimiento defensivo de las Diputaciones de las Provincias Vascongadas, motivando el nombramiento de delegados á Madrid para conferenciar con el ministro de Hacienda, Sr. Osma. Desde el primer mo-

mento se supo que la actitud del ministro era de intransigencia, por lo que los delegados vascos se retiraron disgustados, pero sin cejar en su propósito de ventilar en qué forma y por qué cantidad iban en lo sucesivo á satisfacer las Provincias Vascongadas el impuesto de alcoholes, supuesto que éstas conservan, como un resto de sus antiguos fueros, la facultad de contribuir á las cargas del Estado por medio de conciertos económicos ó una cantidad alzada, obtenida á su vez por las Diputaciones mediante la exacción de diversos impuestos provinciales.

Octubre.—3. Estando de paso en Zaragoza,



Maniobras militares.

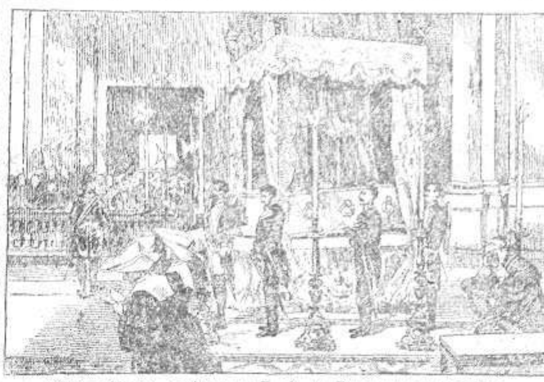
el Sr. Salmerón sufrió un síncope que hizo creer á los circunstantes que había muerto. Repuesto el enfermo, y tras un descanso de algunas horas, regresó á Madrid, dando por terminado su viaje político y quedando en esta ocasión defraudadas las esperanzas que de oirle tenían sus correligionarios aragoneses, que en gran número habían acudido á Zaragoza.—El mismo día dieron fin las maniobras militares con el simulacro en Ricla, á presencia de S. M. el Rey, el cual pasó luego por la ciudad de Teruel, acompañado del príncipe de Asturias y del ministro de la Guerra, regresando el 5 á Madrid.—Conforme á lo ordenado por el decreto de clausura de las Cortes, éstas se abrieron el 5 de este mes, resultando elegido presidente el señor Romero Robledo por 160 votantes y dos papeletas en blanco.—La conciliación de intereses recíprocos de España y Francia en Marruecos dio origen al tratado francoespañol, relativo á aquel imperio, y que fué firmado por Mr. Delcassé y el Sr. León y Castillo, adhiriéndose así nuestra nación á la declaración francoinglesa de 8 de abril de 1904, relativa á Marruecos y Egipto, para mantener la integridad del primero de estos países bajo la soberanía del Sultán.—La prensa francesa, ocupándose del convenio francoespañol, dijo que los intereses de Francia están en la parte de Marruecos, prolongación de Argelia, y los de España en las costas del imperio, prolongación natural del territorio español.—Con fecha 8 comunican de Guatemala que los representantes de Honduras y Nicaragua, reunidos para resolver la demarcación de límites, designaban á D. Alfonso XIII como árbitro supremo, recibiéndose con júbilo esta noticia de dos pueblos hijos de España que se someten voluntariamente á la decisión del monarca español para la conservación de la paz.—Dos importantes proyectos de ley leyó el presidente del Consejo de ministros en la Alta Cámara en la sesión del día 8. El primero se refiere á los sindicatos agrícolas, disponiendo que éstos se rijan por la nueva ley, la de Asociaciones y el Código civil; declarando exentos del pago de derechos reales cuantos actos y contratos celebren los sindicatos como entidades jurídicas, y quedando sujetas las instituciones de previsión, cooperación ó crédito al impuesto de utilidades solamente para los dividendos de beneficios. Por el segundo proyecto de ley, en lo sucesivo todos los servicios referentes á pósitos estarán á cargo del ministerio de Agricultura; se equiparan los nuevos pósitos á los sindicatos agrícolas, en cuanto á las exacciones tributarias, y también se faculta á los que en adelante se constituyan para obtener de la Hacienda la administración y disfrute de las fincas de que se haya incautado el Fisco para hacer efectivos los créditos por contribuciones.—Las maniobras militares del bando Sur, que debían terminar con la presencia del Rey en Almagro, quedaron interrumpidas por la inopinada muerte de S. A. la Princesa de Asturias, la cual murió el día 17, en plena juventud, y al día siguiente de ser madre de una nueva infanta. El pueblo de Madrid dio testimonio de duelo por tal suceso con ocasión del traslado al Escorial del cadáver de la malograda princesa.—El mismo día de la defunción publicó la *Gaceta* un real decreto concediendo al infante D. Alfonso, primogénito de la finada, los honores de inmediato sucesor de la Corona.—A las tres de la tarde del 24 tuvo lugar el acto religioso de imponer el agua bautismal á la última hija de la malograda Princesa de Asturias, con arreglo al ceremonial palatino, siendo padrinos S. M. el Rey y la infanta Isabel, la cual dio su nombre á la augusta ahijada.—En los días 25 y 26 celebráronse solemnes funerales en la Real Capilla y en San Francisco el Grande por el eterno descanso de la princesa, encargándose de las oraciones fúnebres el Sr. Calpena y el arzobispo de Sevilla, Sr. Spínola, respectivamente.—Acto político y muy importante fué la aceptación por parte de los senadores y diputados liberales de la fórmula leída por el Sr. Moret en la reunión del día 27 cuya esencia era: 1.º, hacer cuando sea oportuno,



Misa de campaña.

D. Carlos de Borbón y S. A. R. la Princesa de Asturias D.ª María de las Mercedes.

la declaración convenida entre los señores marqués de la Vega de Armijo, Montero Ríos y Moret, de que todas las fracciones del partido liberal apoyarían al gobierno que pudiera formar la persona á quien S. M. llamara á sus consejos; 2.º, que las minorías liberales, tanto del Senado como del Congreso, se reunirían bajo la presidencia del más antiguo de los expresidentes de cada una de las Cámaras, y 3.º, buscar una forma de discutir el convenio con Roma presentado por el Gobierno al Senado, procediendo en ella de acuerdo ambas minorías.—Entre los asistentes hubo mucho entusiasmo y un ardiente deseo de llegar á la concordia de la gran familia liberal, otorgando un voto de gracias al Sr. Moret y un amplio voto de confianza para que resuelva como hasta aquí en todas las cuestiones.—Con motivo de los sucesos de Hull (véase *Año político extranjero*) anció en la rada de Vigo la escuadra rusa del Báltico, á las órdenes del almirante Rodjetswenski. El Gobierno español, ciñéndose á las leyes de la neutralidad, permitió la estancia de dicha escuadra en aguas españolas durante cuatro días, con objeto de reparar las averías que tenían los buques, según manifestación del almirante ruso.—En este tiempo los buques moscovitas se surtieron de carbón y fueron objeto de agasajos por el pueblo de Vigo.—Un escándalo indescriptible hubo en el Congreso al anunciar el Sr. Maura, en la sesión del día 28, la prórroga indefinida de la sesión hasta que quedara votado el suplicatorio del Sr. Lerroux. Todas las minorías se levantaron con vehemencia é indignación en contra de lo que estimaban un atropello del reglamento. La confusión fue enorme. Viéronse bastones en alto y puños vigorosos dispuestos al ataque. A un diputado subido sobre el banco azul lo sujetaban por el brazo dos ujieres y varios compañeros. Otro grupo asaltó el estrado presidencial. Quedó roto el Santo Cristo de plata que preside la ceremonia del juramento. Vertiéronse los tinteros. En los instantes en que se cerraba el salón de sesiones llegaba el piquete de la Guardia civil que presta servicio en la Cámara á disposición del presidente. Este, requerido al efecto por las minorías, suspende la sesión pública y acuerda que el Congreso se reúna en sesión secreta para tratar de los acontecimientos que quedan apuntados. Reanudada la sesión pública, ésta duró dos días mortales, hasta que, hallada una fórmula de avenencia, volvió la tranquilidad á los ánimos. Convínose en que el Gobierno retiraría los dictámenes y votos particulares de todos los suplicatorios anteriores y posteriores al acuerdo del 12 de julio, y que pasarían al Tribunal Supremo, para que éste estudie los expedientes, y después que recaiga fallo, pida al Congreso las autorizaciones oportunas para aquellos procesamientos que el alto tribunal acuerde, debiendo la Cámara discutir esas autorizaciones y resolver sobre ellas.



Exposición del cadáver de S. A. la Princesa de Asturias.

Noviembre.—2. Sanciona el Rey los proyectos de reformas militares, obra del general Linares, que empezarán á regir el 1.º de diciembre.—El 4 se celebró en el local de la Cámara de Comercio de esta corte la Asamblea de licoreros, acordando dar carácter definitivo al Sindicato Nacional, aumentar el número de sus vocales y enviar al Gobierno civil el reglamento del mismo.—Enterado el presidente del Congreso, Sr. Romero Robledo, de lo que la prensa dijo en estos últimos días acerca de los restos de Ríos Rosas, dirigió una comunicación al intendente general de la Real Casa para que se le señale sitio en el panteón de hombres ilustres de Atocha, donde sea sepultado el que fue defensor de la inmunidad parlamentaria, sin perjuicio de que las Cortes rindan especial homenaje á aquel gran tribuno.—Cerca de las ocho de la noche del 6 terminó en la Alta Cámara el debate sobre el Concordato, importante por todo extremo, en el que el Sr. Montero Ríos pronunció un discurso notable, consignando en él la doctrina liberal y regalista, uniendo la prueba documental á un estricto raciocinio y recordando que, al revés del *modus vivendi* del último gobierno liberal, el nuevo pacto del Sr. Maura considera concordadas todas las órdenes religiosas existentes hoy, y así no podrá la autoridad española intervenir cerca de ellas sin previo permiso del Vaticano.—Reunida la Asamblea del Tiro Nacional de Zaragoza el día 9, con

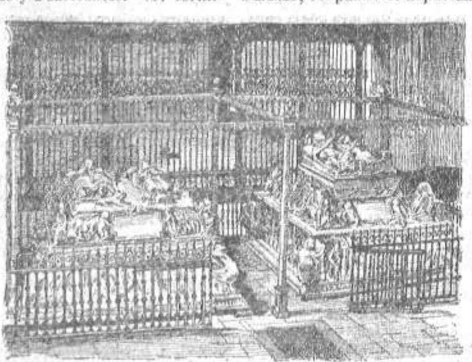
Buque ruso haciendo carbón.

Tranvía quemado.

asistencia del delegado gubernativo, acordó dar de baja en las listas de socios de mérito á don Emilio March, capitán general de la región, relacionándose el acuerdo con disgustos ocurridos en las fiestas del Pilar. Posteriormente el señor March fue relevado del cargo, pasando al Consejo de Guerra y Marina.—El día 9 fue la recepción solemne del nuevo ministro español en Lisboa, señor conde de La Viñaza, acogiéndole el rey de Portugal con grande amabilidad y distinguiéndole con especiales atenciones.—En la Junta de Aranceles y Valoraciones discutiéronse las bases redactadas para la reforma del régimen arancelario, patentizándose la necesidad de que el Estado se ocupe de la situación por que atraviesa la industria española, la cual carece de la protección que en otros países suele suplir la falta de condiciones externas para colocar los productos indígenas. —El día 11 (sábado) se organizó una manifestación de numerosos obreros en demanda de trabajo para la semana entrante, recorriendo las principales vías de la capital, produciendo tremenda impresión el tono con que los obreros se expresaban y la tristeza de su aspecto.—Días antes hubo una pequeña alteración pública por haberse amotinado el pueblo de los barrios bajos de Madrid contra la empresa de los tranvías, habiendo de reprimir la autoridad los desmanes de los amotinados.—En la *Gaceta* del mismo día aparecieron dos reales órdenes, á virtud de las cuales se atienden por el ministerio de Hacienda otras tantas conclusiones de las presentadas y sometidas al Gobierno por el Sindicato Nacional, en cumplimiento de los acuerdos adoptados por la Asamblea de Horticultores y Fabricantes.—Al término del debate sobre sus iniciativas económicas, el Sr. Villaverde retiró el dictamen sobre el proyecto de ley de que es autor y que se refiere al saneamiento de la moneda, por no ser causa de divergencias en la mayoría, circunstancia que aprovechó el señor Moret para recoger la bandera y enlazar sus planes de lo porvenir con los antecedentes del partido liberal.—El día 18 los liberales de ambas ramas ofrecieron un banquete al marqués de la Vega de Armijo, con motivo de celebrar el ilustre prócer sus bodas de oro con el Parlamento. El acto, que tuvo lugar en la sala del teatro de la Princesa, constituyó un homenaje muy sincero y muy cariñoso.—En la sesión del Senado del 22 el ministro de Gracia y Justicia leyó el proyecto relativo á la represión del anarquismo, en satisfacción á las vivas demandas de las clases sociales de Barcelona, que se dirigieron al Gobierno pidiendo una garantía contra los ataques de las sectas secretas á la propiedad y á la vida.—La nueva ley es un complemento de la que en 1894 se dedicó á reprimir especialmente los atentados para los cuales se utilizan sustancias ó aparatos explosivos, esperando el Gobierno que así se daba la satisfacción debida al espíritu público, lastimado hoy nuevamente por otra serie de delitos.—En cumplimiento de la sentencia dictada por la Audiencia de Madrid, que impuso á Pablo Iglesias un mes y veinte días de arresto por el delito de ataques dirigidos á la Guardia civil, ingresó aquél en la Cárcel Modelo la tarde del 25, siendo objeto de una manifestación de sus correligionarios á la entrada en el establecimiento penal.—Para aprobar el convenio con el Vaticano en la Alta Cámara eran necesarios 177 votos, pero como tomaron parte en la votación 157 senadores de la mayoría y al haber votado ellos solos hubiéranle faltado al Gobierno 20 votos, el proyecto hubiera quedado pendiente de nueva votación si el Sr. Montero Ríos no hubiera hecho que votasen, previo requerimiento especialísimo, 36 senadores de su grupo y todos los demócratas, sin otra excepción que la de tres amigos del Sr. Canalejas. Con este refuerzo pudo aprobarse el 31 en la Alta Cámara la negociación con Roma.—A la terminación de este mes verificóse en varias localidades españolas el cuarto centenario de Isabel la Católica.

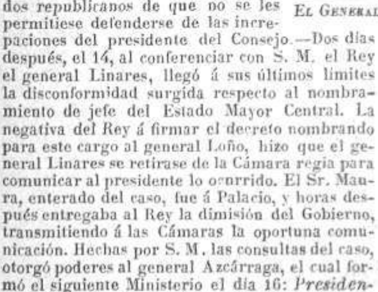
El Marqués de la Vega de Armijo.

Diciembre.—Con motivo de las discusiones de asuntos electorales en el Congreso anunció el Sr. Sánchez Guerra su decidido propósito de renunciar la cartera de Gobernación, por lo que el Sr. Maura vióse en el caso de reformar el Gabinete, pasando á Gobernación el Sr. Allende Salazar, ocupando el departamento de Agricultura, que éste dejaba vacante, el primer vicepresidente del Congreso, señor marqués de Figueroa.—El 7 súpose en Madrid el lance de honor entre los Sres. Sánchez Guerra y Rodrigo Soriano, en uno de los cuarteles del Campamento de Carabanchel, á donde acudieron los combatientes con sus padrinos, burlando á la policía, á la que le fue negada la entrada en el Campamento mientras estaba efectuándose el duelo. En éste la espada del Sr. Sánchez Guerra produjo una ligera herida en el muslo derecho del Sr. Soriano.—Habiéndose firmado el 18 de agosto último entre España y Francia un convenio para proceder ambos países á la construcción de tres líneas transpirenaicas, y habiendo acordado ambas partes contratantes que ese convenio se presentaría á las Cámaras en el inmediato período legislativo, el ministro de Estado presentó á las Cortes un proyecto de ley autorizando al Gobierno de S. M. á ratificar el convenio para cons-



Mausoleo de los Reyes Católicos (Granada).

truir tres líneas: una desde Aix-les-Thermes á Ripoll, otra de Olorón á Zuera, y otra de Saint Girons á Sort.—En la noche del 8, fiesta de la Purísima, los esplendores de la corte interrumpieron en Palacio tristezas y dolores por el luto de la Princesa de Asturias. En el llamado Salón de Columnas reuniéronse los caballeros de las Ordenes, y con toda solemnidad, y en procesión, fueron á las doce en punto de la noche á buscar á la cámara regia al gran maestre de todas ellas, S. M. el Rey, trasladándose á la capilla real, donde se celebró una misa en honor de la Inmaculada.—En el *Boletín Oficial del Ministerio de la Guerra* publicóse el 9 el decreto sobre reorganizacion de la Administración central del Ejército, con los estados anexos á la implantación de dicha reforma.—Con motivo de la procesión organizada en honor de la Purísima el día 11 en Valencia, fue esta ciudad teatro de sangrientos y vergonzosos sucesos. La procesión se vio interrumpida, hubo disparos de armas de fuego, intervención de la fuerza pública y todo género de desmanes. Estos sucesos motivaron la interpelación de los republicanos en el Congreso el día 17, en que al discurso del señor Blasco Ibáñez contestó el Sr. Maura, produciéndose uno de los escándalos mayores que se han registrado en la Cámara, protestando los diputados republicanos de que no se les permitiese defenderse de las increpaciones del presidente del Consejo.—Dos días después, el 14, al conferenciar con S. M. el Rey el general Linares, llegó á sus últimos límites la disconformidad surgida respecto al nombramiento de jefe del Estado Mayor Central. La negativa del Rey á firmar el decreto nombrando para este cargo al general Loño, hizo que el general Linares se retirase de la Cámara regia para comunicar al presidente lo ocurrido. El Sr. Maura, enterado del caso, fue á Palacio, y horas después entregaba al Rey la dimisión del Gobierno, transmitiendo á las Cámaras la oportuna comunicación. Hechas por S. M. las consultas del caso, otorgó poderes al general Azcárraga, el cual formó el siguiente Ministerio el día 16: *Presidencia* é interino de *Marina*, general Azcárraga; *Estado*, marqués de Aguilar de Campoo; *Gracia y Justicia*, D. Javier de Ugarte; *Gobernación*, marqués del Vadillo; *Hacienda*, D. Tomás Castellano; *Guerra*, general Villar y Villate; *Instrucción Pública*, D. Juan Lacierva; *Agricultura y Obras Públicas*, D. José de Cárdenas. El nuevo Ministerio suspendió las sesiones legislativas é hizo algunos nombramientos de alto personal, entre otros el del marqués de Pidal para presidente del Congreso, el del Sr. Sánchez Toca para presidente del Consejo de Estado y el del conde de Mejorada para la Alcaldía de Madrid.—El día 20 tuvo lugar en Palacio el solemne acto de ser investido caballero del Toisón de Oro, por mano del Rey, el Excmo. Sr. D. Marcelo de Azcárraga y Palmero, nuevo presidente del Consejo de Ministros.—Deseando corresponder S. M. al honor que el emperador Guillermo le confirió nombrándole almirante de la armada alemana y coronel del 66.° regimiento de infantería prusiana, en el Consejo de Ministros del 22 se acordó nombrar capitán general honorario del Ejército y coronel, también honorario, del regimiento de dragones de Numancia, 11.° de caballería, al emperador de Alemania.—El 24 llegó á Barcelona á bordo del *Hemjal* el príncipe Carlos de Dinamarca, siendo festejado por las autoridades locales los días que permaneció en la ciudad.—A últimos de este mes (30) celebróse una reunión de exministros demócratas en casa del general López Domínguez, bajo la presidencia del Sr. Montero Ríos. Todas cuantas impresiones se dieron en esta conferencia tuvieron como base los anteriores acuerdos de la agrupación democrática. Esta tiene aceptado como norma inconcusa de conducta que la persona del partido liberal que designe la Corona á su tiempo para dirigir aquél será acatada y respetada sin reservas ni regateos y de un modo incondicional; fundándose esto en que en el acta que levantaron los representantes de los señores Moret y Montero Ríos, constaba de un modo claro y terminante que ninguna diferencia de doctrina separaba ni separa á las dos ramas en que está dividido el partido liberal. En ese supuesto hablaron en la citada reunión los señores marqués de la Vega de Armijo, Montero Ríos, López Domínguez y cuantos intervinieron en las discusiones planteadas en la conferencia, á la que faltó, por cierto, el Sr. Moret, cuya ausencia fue muy comentada.





EL GENERAL AZCÁRRAGA.

1905

Enero.—En el Consejo de Ministros celebrado el día 3, el de la Gobernación presentó y fue aprobado un proyecto de real orden encaminado á procurar que los patronos y obreros que en Madrid amenazan con la huelga sometan sus diferencias al Instituto de Reformas Sociales.—En medio de las dificultades de organización con que lucha el gabinete Azcárraga, aparece en escena un nuevo ministro.—El 6 juró el cargo de ministro de Marina el Sr. D. Eduardo Cobián, que con tanto acierto dirigió el mismo ministerio durante la situación Villaverde y que, á pesar de ser hombre civil, recabó el aplauso de los marinos en su pasada gestión.—Como manifestaciones de la opinión contra los nuevos arbitrios establecidos á cambio de otras ventajas solicitadas por algunas comarcas de Andalucía alborotáronse los ánimos en Cádiz el día 19, habiendo de intervenir la Guardia civil y disparar contra la multitud, causando algunos muertos y heridos.—El 12 el ministro de Hacienda expone al Consejo el resultado de la liquidación provisional del presupuesto de 1904, que arroja un superavit de 58.793.378 pesetas 85 céntimos.—Casi coincidiendo con los sucesos de Cádiz, ya referidos, llegaban á esta ciudad, á bordo del yate *Essex*, los duques de Connaught el 12; arribando á Madrid seis días después los archiduques Federico é Isabel y sus hijas Enriqueta, Gabriela é Isabel, para pasar unos días en compañía de la reina madre.—El 22 salió para Berlín la comisión que, presidida por el infante D. Carlos, había de entregar al emperador de Alemania los uniformes de capitán general y coronel del regimiento dragones de Numancia, 11.° de la caballería española, cargos honoríficos que, como es sabido, acaba de conceder nuestro monarca al kaiser.—El 26 surge la crisis ministerial á consecuencia del desacuerdo de algunos ministros respecto al aplazamiento de la reunión de las Cortes. El general Azcárraga, es-

timando que, surgida tan esencial diferencia de criterio en la apreciación del más importante de los problemas que estaba llamado á resolver el Gobierno, era su deber dejar *expedita la regia prerrogativa*, así lo hizo, decidiendo S. M. oir las opiniones de las personas que son consultadas en estos casos. Al día siguiente quedó constituído el nuevo ministerio en la forma siguiente:

Presidencia, D. Raimundo Fernández Villaverde; *Estado*, D. Wenceslao Ramírez de Villaurrutia, embajador de España en Viena, destinado recientemente á la embajada de Londres: *Gracia y Justicia*, D. Javier Ugarte: *Gobernación*, D. Augusto González Besada; *Hacienda*, D. Antonio García Alix; *Guerra*, D. Vicente Martitegui; *Marina*, D. Eduardo Cobián; *Instrucción pública*, D. Juan de Lacierva y Peñafiel; *Obras públicas*, señor marqués del Vadillo.

Es el quinto gobierno nacido de la situación conservadora en los veinticinco meses y días que hasta la fecha ocupa el poder. El nuevo gabinete acordó el plan de sus primeros trabajos de conformidad con lo expuesto por el presidente del Consejo á S. M. el Rey, facilitándose á la prensa una nota oficiosa del programa del Gobierno, en la que se consignaba que su política sería la reconstitución de las fuerzas nacionales, anunciada á las Cortes como programa legislativo en el discurso de la Corona de 18 de mayo de 1903, y continuación fiel y eficaz en el esfuerzo, y el Gobierno espera que también en el resultado, de la desarrollada por el partido liberal conservador en sus campañas administrativa y parlamentaria de 1899-1903. Las necesidades públicas actuales, ó sea los presentes problemas de gobierno, las resumía el presidente del Consejo en tres apremiantes empeños, á saber:

1.º Formación de los presupuestos del Estado para 1906, respondiendo á los siguientes principios fundamentales: consolidar y vigorizar su nivelación, ó mejor dicho, el *saldo con excedentes* de las *liquidaciones* anuales de los gastos y las liquidaciones anuales del Tesoro y con ello el crédito público; reorganización de los servicios que con mayor urgencia lo demanden; plan estudiado con todas las luces que la administración tiene á su alcance y sometido al voto de las Cortes para obtener su permanencia; sucesiva y eficaz aplicación de aquellos excedentes al desarrollo del material de los grandes servicios del Estado, señaladamente de los destinados á fomentar la cultura y la riqueza y á proveer á la defensa de la nación.

2.º Revisión de los aranceles de aduanas y régimen de las naciones convenidas.

3.º Remedios legislativos de la instabilidad y la depreciación del valor de nuestra moneda y medidas en el mismo orden encaminadas á combatir la *crisis* de los *cambios extranjeros* y del precio creciente de las subsistencias.

Febrero.—Con fecha 7, los Sres. Montero Ríos y Moret, á nombre de las agrupaciones que cada uno de éstos acaudilla, presentaron al nuevo Gobierno un documento protestando por la clausura de las Cortes. Liberales y demócratas se mostraron muy satisfechos del acto realizado por sus respectivos jefes, y la denominación de «gran partido liberal» dada en el citado documento por los Sres. Montero y Moret produjo entre dichos elementos gran regocijo, siendo este paso, *según ellos, el más transcendental que ha* podido darse para llegar á la unión tan deseada por la mayoría. Lo rápida y perfectamente que se entendieron los jefes, no sólo en lo referente á la protesta, sino en la circular que luego dirigieron al cuerpo electoral con motivo de las próximas elecciones provinciales, daban á entender que iban borrándose las incompatibilidades y alejamientos que tienen separados á demócratas y liberales.—El mismo día 7 llegó el príncipe D. Carlos á Berlín, siendo recibido en la estación por el mismo emperador Guillermo, alojándose en el palacio imperial. Inmediatamente de llegar se verificó la entrega de los uniformes, verificándose después un gran banquete palatino.—En la misma fecha se celebró en el palacio de Madrid la recepción del nuevo embajador de Inglaterra, *sir Arturo Nicholson*, verificándose la entrega de credenciales con la solemnidad acostumbrada en tales casos.—También presentó sus credenciales al Rey el nuevo ministro de Honduras, Sr. Membreño, el día 16.—El 21 la Cámara oficial de Comercio, Industria y Navegación de Madrid entregó al presidente del Consejo de Ministros las conclusiones que proponía para aliviar el problema de las subsistencias. Dicho documento, que la prensa reprodujo íntegro á pesar de su extensión, constituye todo un programa interesante de reformas hacederas.—El 27 firmó el Rey el decreto reorganizando los servicios de la Subsecretaría del ministerio de Gracia y Justicia, que modifica por completo el funcionamiento de dicho centro.

D. ALFONSO XIII Y SU PRIMA LA INFANTA GABRIELA.

Marzo.—El *Diario Oficial del Ministerio de la Guerra* publicó en su número del 3 una importante orden circular, en la que el Estado Mayor Central organiza los viajes de instrucción militar que en el presente año se han de efectuar al extranjero. No pudiéndose realizar de momento, por carencia de recursos económicos, todos los viajes que reclaman las importantes cuestiones que hay que estudiar en diversos países, los del presente año se concretarán á la asistencia á maniobras militares, al estudio de grandes estados mayores, á estados mayores centrales, escuelas de guerra y de tiro, academias de infantería, caballería, artillería, ingenieros y administración militar, construcciones militares, cartografía é industrias gráficas y al problema de vestir y equipar las tropas normalmente y en caso de movilización.—Por estos días, la falta de lluvia llega en las comarcas agrícolas andaluzas á un punto de clamorosa desesperación.—En muchos pueblos donde el conflicto social agrario ha estallado más de una vez en sangrientos y *ruidosos sucesos* la gente rural se presenta en la plaza pública pidiendo socorro. Algunos ayuntamientos se constituyen en sesión permanente para buscar solución al conflicto, pidiendo todos con urgencia al Gobierno el remedio. En vista de ello los ministros se dedicaron á estudiar la manera de promover inmediatamente obras públicas que diesen ocupación á los que carecían de trabajo y mejorasen de algún modo la situación de

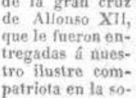
los pueblos amenazados por esta honda crisis. Los trabajos habían de verificarse en las provincias de Sevilla, Málaga y Cádiz, comprendiendo caminos vecinales, carreteras en construcción y en reparación y la defensa del Guadalquivir. Al alivio de la crisis agraria se convino en destinar más de dos millones de pesetas, si bien esta cantidad no había de ser empleada sino prudencialmente y á medida que las necesidades lo requieran. Así, al cabo de los años de abandono, de pereza, de descuido y de ignorancia, continúa España como en aquellas épocas lejanas en que el hambre se apoderaba de Castilla y mataba á miles de personas. Entonces como ahora la desesperación sacaba en rogativa al Santo Patrón, y lo que él no hiciera intercediendo para lograr el favor de Dios, ni lo hacían los ministros de Felipe IV ni lo hacen los de D. Alfonso XIII.—El ministro de Bolivia, Sr. Caro, presentó sus credenciales al Rey el 10, con el ceremonial de costumbre.—El día 12 fueron las elecciones provinciales, en las que, con la coalición de los partidos monárquicos, fueron derrotadas las candidaturas republicanas, y muy singularmente en Madrid.

D. José Echegaray.

Como paréntesis de la política merecen consignarse la celebración del centenario de Manuel García, en Londres (véase *Año científico*), á cuya solemnidad se asoció el Gobierno español, mandando al encargado de negocios en Londres las insignias de la gran cruz de Alfonso XII, que le fueron entregadas á nuestro ilustre compatriota en la solemne sesión que en su honor se verificó el día 17, y la manifestación verificada en Madrid en honor de D. José Echegaray el día 19, en que más de 50.000 personas desfilaron por delante del ilustre dramaturgo en la escalinata del palacio de Museos y Bibliotecas en lucida y ordenada comitiva, asociándose todas las clases sociales al homenaje al gran escritor.



El duque de Connaught en Madrid.



—El 25 llegó á Madrid el duque de Connaught.—S. M. el Rey firmó el 26 el decreto de Hacienda por el cual se autoriza al Gobierno para establecer en Madrid y Barcelona, de acuerdo con los Bancos y Sociedades existentes en dichas plazas, Cámaras de compensación que funcionarán en el edificio que designen los Consejos de administración al constituirse. El objeto es permitir á los Bancos, Sociedades y comerciantes liquidar diariamente por vía de compensación todos los efectos de comercio que tengan en su cartera el día de la liquidación. Las Cámaras se compondrán de socios fundadores (las instituciones de crédito domiciliadas donde se establezcan las Cámaras) y de socios de número (los comerciantes que lo soliciten), sin otras condiciones que la inscripción en el Registro mercantil.—En los últimos días de este mes vino á España la reina Alejandra de Inglaterra, acompañada del príncipe Carlos de Dinamarca y de la princesa Maud. La ilustre viajera, después de saludar en Villamanrique á la condesa de París, siguió su viaje para Sevilla y Cádiz, siendo en todas partes debidamente recibida y agasajada.

Guillermo II en Tánger.

Abril.—Continuaba alarmada la opinión de los políticos ante el propósito que se atribuía al Gobierno de no reunir las Cortes hasta después del viaje del Rey al extranjero, allá para el mes de junio. La reserva del Gobierno acerca de este asunto dio origen á diversos supuestos, á la vez que produjo protestas en las oposiciones y causó el enojo de muchos ministeriales.—El tesón de los estudiantes universitarios, declarándose en huelga hasta que no se revocasen ciertas disposiciones con que creían lesionados sus derechos, y el deseo de los señores Villaverde y Besada de satisfacer las aspiraciones de los escolares, ocasionaron la dimisión del ministro de Instrucción, Sr. La Cierva, el día 7, que en el acto fue reemplazado por el doctor D. Carlos Cortezo.—La *Gaceta* publicó una real orden que daba solución á las reclamaciones de los estudiantes. La síntesis de esta disposición ministerial es la siguiente: «Se deroga la real orden de 31 de julio de 1904, declarando en vigor los decretos-leyes de 1868 y 1874, según los cuales están facultados los alumnos libres para hacer sus estudios sin tiempo fijo, sometiéndose á las pruebas de examen que las disposiciones vigentes determinan. Se hace extensiva á los alumnos á quienes queda una asignatura de un grupo sin aprobar la facultad que se reconoce á los suspensos para matricularse de la misma y de las del grupo siguiente. Se ordena que las exposiciones é instancias individuales se resuelvan con arreglo á las anteriores disposiciones. Y se autoriza á los rectores de las Universidades para que dejen sin efecto las penas disciplinarias impuestas por las faltas colectivas que ha motivado la reclamación de urgencia de los alumnos».



Huelga de los estudiantes.

Como si no bastara para apesadumbrar el ánimo la catástrofe del tercer depósito, de que en otro lugar damos cuenta (véase *Acontecimientos*), ocurrió el 9 en los Cuatro Caminos una tremenda colisión entre los obreros y las autoridades, resultando del choque un muerto y veinte



heridos. La causa del conflicto fué el empeño de los primeros en hacer una manifestación á fin de protestar contra las malas condiciones de la obra del tercer depósito, y la negativa de las segundas en no conceder el permiso para la tal manifestación por motivos de orden público.—El 9 se supo haber llegado á Mahón los reyes de Inglaterra y sus hijas en viaje de placer por las costas del Mediterráneo. En esta gira visitaron también sus Majestades Palma de Mallorca.—El 10 dió principio el rey D. Alfonso XIII á su expedición á provincias, dividida en tres partes. La primera comprendía Valencia, Castellón, Alicante y Albacete. El segundo viaje Badajoz, Cáceres y Ciudad Real. El tercero y último, Cuenca. En todos estos sitios fué recibido el joven monarca con verdadero entusiasmo, singularmente en la hermosa y rica ciudad del Turia, cuyo territorio parecía á muchos como exento y absolutamente desprendido de la legalidad constitucional, razón por la cual durante tres años había venido aplazándose la regia visita á Valencia.—Por estos días viajaba también el emperador de Alemania, deteniéndose en Tánger: visita que dió origen á diversos comentarios sobre las consecuencias que de ella podían derivarse así en la política internacional española como en las relaciones de unos pueblos con otros, atendiendo á que Francia, Inglaterra y España están comprometidas con sus firmas á respetar la soberanía del Sultán de Marruecos, la integridad de sus territorios y el principio de la libertad mercantil. —Sometidas al arbitraje del Rey de España las cuestiones de límites pendientes, de un lado entre el Perú y el Ecuador y de otro entre Honduras y Nicaragua, el ministro de Estado puso el 17 á la firma del monarca los decretos creando las Comisiones técnicas que han de informar acerca de dichas cuestiones y cuyos informes servirán en su día de base á los respectivos laudos. Por virtud de dichos decretos fueron nombrados: Para formar la Comisión que ha de estudiar lo relativo á los límites entre el Ecuador y el Perú, los Sres. D. Cesáreo Fernández Duro, presidente de la Real Sociedad Geográfica y secretario perpetuo de la Real Academia de la Historia, presidente; D. Ricardo Beltrán y Rózpide, académico de la de la Historia y secretario general de la Sociedad Geográfica; D. Antonio Blázquez, profesor de la Escuela Superior de Guerra y bibliotecario de la Sociedad Geográfica, y D. Cristóbal Fernández Vallín, primer secretario de embajada, secretario de la Comisión. Para formar la Comisión que ha de estudiar lo relativo á los límites entre Honduras y Nicaragua, los Sres. D. José Gómez de Arteche, general de división é individuo de la Real Academia de la Historia, presidente; D. Rafael Alvarez Sereix, ingeniero jefe de segunda clase del cuerpo de Ingenieros geógrafos; D. Vicente Vera, doctor en Ciencias é individuo de la Real Sociedad Geográfica, y el marqués de Villasinda, primer secretario de embajada, como secretario de la Comisión.


EL REY EN CIUDAD REAL.

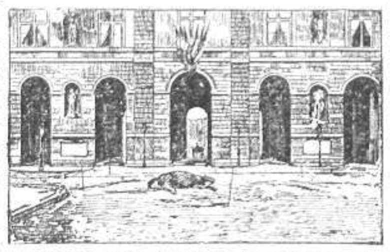

S. M. EN EL BARRIO OBRERO (VALENCIA).

Rindiendo un tributo á la memoria del ilustre literato D. Juan Valera, fallecido el día 18, el Gobierno, reunido en Consejo de ministros el mismo día, acordó costear por cuenta del Estado un funeral en San Francisco el Grande, asistir al entierro y que el ministro de Instrucción pública invitara para dichos actos á las Reales Academias y centros científicos y literarios y á todas las dependencias oficiales, en iguales términos que se hizo cuando falleció D. Ramón de Campoamor. —Penosa impresión causó en Madrid la noticia de haberse suspendido el proyecto de la Gran Vía, que tanto había de embellecer á la corte y tantos bienes reportar á la clase obrera. La verdad de lo ocurrido no consta en los autos. El caso es que, tratándose de un lucrativo empleo para el capital, no ha habido banquero ni sindicato en Europa que hayan licitado en la subasta verificada el día 18. Ni siquiera una proposición fué presentada, y el alcalde de Madrid hubo de declarar con tristeza al público la espantosa soledad en que el proyecto de la Gran Vía quedaba.—El 21 publicó la *Gaceta* el reglamento definitivo para la aplicación de la ley de 1.º de marzo, objeto de tantas controversias. Entre las innovaciones hechas, las corridas de toros y novillos quedaron incluídas en el concepto de los demás espectáculos públicos, pudiendo verificarse el domingo ó cualquier otro día de la semana.—La manifestación obrera suspendida violentamente el día 9 se verificó el 23. En este día los obreros se congregaron en recuerdo de las víctimas del hundimiento del tercer depósito del Lozoya, dando ejemplo los manifestantes de sensatez y de prudencia, demostrando que saben usar de los derechos que les están concedidos.

MANIFESTACIÓN OBRERA POR LA CATÁSTROFE DEL DEPÓSITO.

Mayo.—En la madrugada del 6, y á instancias del gobierno del Brasil, la policía española deshizo, más que una conspiración, el productivo negocio de una agencia de emigrantes. El objeto

de los conspiradores era alzarse con un pedazo del mapa de América, llamado Cunaní, colocado entre la República brasileña y la Guyana francesa, en el territorio de Amazonas. El director resultó ser el Sr. Sarrión de Herrera, exrey de armas de la Real Casa, quien para las labores revolucionarias se titulaba ministro plenipotenciario en España del Estado libre de Cunaní. En su domicilio se recogieron un gran número de papeles y documentos y varios legajos con unas 200 hojas de servicio de militares españoles de la escala activa y de la reserva. La recluta se hacía en España, Francia é Inglaterra, y en nuestro país había ya afiliados unos 4.000 aventureros que de buena fe creían en la existencia del flamante Estado. Por final de cuentas, el Sr. Sarrión se sinceró lo bastante para que el juez encargado de la causa decretara el sobreseimiento de ésta.—El 8 llegó á Tenerife el ministro de Marina, en donde, así como en los demás puntos de Canarias que visitó, fue recibido con afecto y suntuosidad.—Con motivo del tercer centenario del *Quijote* (véase *Año artístico*), el Gobierno sometió á la aprobación de S. M. el siguiente decreto, que D. Alfonso firmó en el local de la Academia Española:



LUGAR DEL ATENTADO CONTRA D. ALFONSO XIII EN PARÍS.

«Madrid 8 de mayo de 1905.—Señor: A los reales pies de V. M., *Carlos María Cortezo.*

REAL DECRETO

A propuesta del ministro de Instrucción pública y Bellas Artes, de acuerdo con mi Consejo de Ministros,

Vengo en decretar lo siguiente:

Artículo 1.º Para conmemorar la publicación de *El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de la Mancha*, por Miguel Cervantes Saavedra, se erigirá en honor de este inmortal ingenio un monumento en Madrid, costeado por suscripción voluntaria.

Art. 2.º Serán invitados á contribuir á dicha suscripción todos los pueblos que tienen el castellano por lengua nacional.

Art. 3.º Para la construcción del monumento se abrirá concurso entre artistas españoles, bajo condiciones que fije la Real Academia de Bellas Artes de San Fernando».

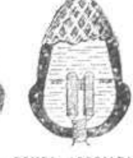
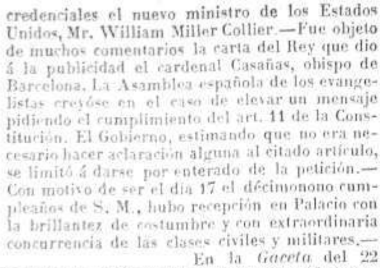


FIGURA DE LA BOMBA ARROJADA EN PARÍS CONTRA EL REY ALFONSO XIII.

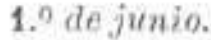
La *Gaceta* publicó el día 13 el decreto convocando á las Cortes para reanudar sus sesiones el 14 de junio.—En igual fecha apareció el convenio sobre propiedad literaria, científica y artística entre España y la República del Ecuador.—La decisión del Sr. Villaverde de tener las Cortes cerradas hasta mediados de junio dio origen á varias protestas de los partidos, significándose el republicano, que celebró en el Frontón Central un *meeting*, en el que el Sr. Salmerón pronunció un discurso de tonos algo subidos, diciendo cuanto pensaba decir en las Cámaras y quizá algo más.—El 15 se celebró en la antecámara del regio alcázar el acto de presentar al Rey sus



credenciales el nuevo ministro de los Estados Unidos, Mr. William Miller Collier.—Fue objeto de muchos comentarios la carta del Rey que dio á la publicidad el cardenal Casañas, obispo de Barcelona. La Asamblea española de los evangelistas creyóse en el caso de elevar un mensaje pidiendo el cumplimiento del art. 11 de la Constitución. El Gobierno, estimando que no era necesario hacer aclaración alguna al citado artículo, se limitó á darse por enterado de la petición.—Con motivo de ser el día 17 el décimonono cumpleaños de S. M., hubo recepción en Palacio con la brillantez de costumbre y con extraordinaria concurrencia de las clases civiles y militares.—En la *Gaceta* del 22 apareció un real decreto nombrando gobernador general de los territorios españoles del Golfo de Guinea á D. José Gómez de la Serna y Cienfuegos.—La huelga de inquilinos en Bilbao trascendió, sin justificación bastante, á los obreros de las minas y de las fábricas, hasta amenazar convertirse en una huelga general. El Gobierno hubo de declarar el estado de sitio en la invicta villa el día 23.—En igual día desembarcaba en Cádiz el ministro Sr. Cobián, de regreso de su viaje á Canarias.—En el sudexpreso del 27 partió para San Sebastián Su Majestad el Rey en viaje para París y Londres. La acogida que hizo París el día 30 á D. Alfonso XIII causó gran satisfacción en España, sintiéndose halagada la nación entera en los agasajos tributados al monarca y agradeciendo profundamente la espléndida hospitalidad francesa.—Mientras tanto el 29 fallecía en Madrid el eminente hombre de Estado D. Francisco Silvela, que, aunque retirado de la política, seguía siendo el jefe indiscutible del partido conservador. S. M. el Rey, queriendo significar el elevado aprecio en que tenía los méritos del ilustre finado, decretó desde San Sebastián, de acuerdo con el Consejo de Ministros, que al cadáver de Silvela se le tributaran los honores fúnebres que la ordenanza señala para el capitán general de ejército que muere en plaza con mando en jefe, celebrándose además, en su día, en Madrid solemnes exequias. El entierro del Sr. Silvela se verificó el 31 conforme al ceremonial señalado, concurriendo el Consejo de Ministros y nutridas comisiones de todos los cuerpos, así civiles como militares.

Junio.—Cuando mayor era la expectación pública por la estancia de S. M. en París, circuló la noticia de un atentado contra D. Alfonso en una de las calles de la capital francesa. Bien pronto apareció un extraordinario á la *Gaceta* con los siguientes documentos:

Al presidente del Consejo de Ministros el embajador de España en París:



1.º *de junio.*

Al regresar S. M. esta noche, con el presidente República, de la Ópera, donde tuvo una gran

ovación, fue lanzada en calle Rohan, esquina á la calle Rívoli, una bomba, que estalló al lado del coche que le conducía, sin causarle ningún daño. S. M., con la mayor sangre fría, se puso de pie, saludando á la multitud, que le aclamaba con entusiasmo. Han resultado heridas dos personas y cinco caballos. Según prefectura, presunto autor del atentado ha sido detenido: tiene diez y siete años y es empleado de un laboratorio.—*León y Castillo.*

El Gobierno, interpretando los sentimientos de la nación, ha elevado á S. M. el Rey el testimonio de su leal parabién y de su gratitud á la Divina Providencia por haber preservado de todo daño la augusta persona de S. M.

También ha expresado sentimientos análogos á S. E. el presidente de la República francesa.

Madrid 1.º de junio de 1905.—*Raimundo Fernández Villaverde.*

Los sentimientos dominantes en España, una vez calmada la natural ansiedad que produjeron las noticias del atentado contra el Rey, fueron de profunda gratitud hacia la nación francesa por la unanimidad de la protesta de los periódicos y de todas las clases sociales de París al ver turbadas por un hecho criminal las fiestas con que agasajaba á un pueblo hermano. Con objeto de hacer un homenaje de gratitud á Francia por la espléndida acogida hecha en París al monarca español, acudió en la tarde del 3 á la calle de Olózaga una manifestación popular, formada por grupos de obreros, estudiantes, funcionarios públicos y personas de otras clases sociales, la cual desfiló ante la embajada francesa. Transcurridos los días señalados para la estancia de D. Alfonso en París, se embarcó para Inglaterra, llegando á Londres la tarde del 5. Esperaban al Rey en la estación Victoria el rey Eduardo, el duque de Connaught y los demás miembros de la Real familia. El rey Eduardo abrazó á don Alfonso, cambiándose entre ambos soberanos frases de cariño. El día 11 llegaba á San Sebastián, de regreso de su triunfal expedición, D. Alfonso XIII, á donde previamente fueran á esperarle la reina madre y la infanta María Teresa. Dos días después hacía su entrada en Madrid S. M. el Rey, haciéndole un recibimiento vibrante de cariño y de simpatía, superior á todo encomio. La comitiva real se dirigió desde la estación del Norte á la iglesia del Buen Suceso, donde se cantó un *Te Deum*, siguiendo á Palacio por las calles de la Princesa, Leganitos, Preciados, Puerta del Sol, Mayor y Bailén.—Al siguiente día 14 reanudáronse las sesiones de las Cortes, y el Gobierno hizo su presentación al Parlamento con la acostumbrada solemnidad. Entre los proyectos más importantes que leyeron los ministros se destacaba el del presupuesto para 1906, por el cual se fijaban los gastos en 1.010.733.344,56 pesetas, y se calculaban los ingresos en 1.031.691.896, resultando, por consiguiente, un exceso de ingresos inicial de 20.958.551,44; y el de construcción de fuerzas navales y reorganización de los servicios de la Armada, que consta de 27 artículos, precedidos de una exposición de motivos, en que se fundamenta toda la parte dispositiva del proyecto.—El 16 se efectuó en las Calatravas el cruzamiento del infante D. Alfonso, hijo de la infanta doña Eulalia, como caballero de la orden militar de Calatrava, concurriendo al acto toda la Real familia y los caballeros de las cuatro órdenes de Calatrava, Alcántara, Montesa y Santiago.—Decidido el Gobierno á que no pasaran más días sin resolver el conflicto en que se hallaba por la división de la mayoría, se convino en aprovechar la proposición del Sr. Llorens, á fin de convertirla en voto de confianza, en términos claros y precisos. Abierta la sesión del Congreso el día 20, el Sr. Llorens apoyó su proposición con un breve discurso, excitando á despejar la situación del Gobierno y de la mayoría. Levantóse después el Sr. González Besada y pronunció un discurso muy sincero para expresar que el Gobierno necesitaba aclarar la actitud de la mayoría y saber si podía contar con su incondicional apoyo para la aprobación de todo lo sustancial del presupuesto de 1906. Definió lo que el Gobierno entendía por voto de confianza, que es el que se pedía á la Cámara, con objeto de saber si el Gobierno contaba con todos los apoyos que son precisos ó se demostraba que no podía seguir gobernando. El Sr. Maura habló á continuación. Intercaló en la primera mitad de su discurso la historia de la crisis de su Gobierno y la explicación del criterio que él tiene sobre el funcionamiento de los gobiernos en nuestro régimen constitucional, que necesitan de la confianza de la Corona cuando se presentan al Parlamento y de la confianza de la mayoría cuando se presentan al Rey. De aquí dedujo que el Sr. Villaverde no debió aceptar el poder si no contaba con la mayoría. Y la última parte del discurso la dedicó á expresar que no podía aconsejar á sus amigos ni prestarse él á un apoyo tan sumiso como se le pedía y que envolvía la renuncia de las propias convicciones. Llegó al fin la votación tan deseada. Los amigos del Sr. Maura y las minorías votaron en contra del Gobierno, y éste fue derrotado por 204 votos contra 45. El Sr. Villaverde acto continuo presentó la dimisión total á S. M. el Rey, el cual, después de las consultas del caso, llamó el siguiente día 21 al Sr. Montero Ríos, encargándole la formación de Ministerio, con la garantía de poder disolver las actuales Cortes. El Sr. Montero Ríos efectuó algunas consultas con sus amigos y con los jefes de grupos parlamentarios y el 23 hizo pública la siguiente lista de ministros, los cuales juraron inmediatamente su cargo: *Presidencia*, Montero Ríos; *Estado*, Sánchez Román; *Gracia y Justicia*, González de la Peña; *Gobernación*, García Prieto; *Hacienda*, Urzáiz; *Guerra*, Weyler; *Marina*, Villanueva; *Instrucción pública*, Mellado, y *Obras públicas*, conde de Romanones.

MONTERO RÍOS.

En el mismo día insertó la *Gaceta* el real decreto suspendiendo las sesiones de las Cortes en la presente legislatura.—Días después la situación liberal aparece francamente despejada con la carta que el Sr. Moret dirige al Sr. Aguilera desde las columnas del *Diario Universal*, en la que con palabras llanas y sinceras, el ilustre competidor del Sr. Montero Ríos proclama la unidad definitiva del partido bajo la dirección indiscutible del jefe del Gobierno.—Al mismo tiempo que el Sr. Moret consolidaba y unificaba el partido liberal, los jefes conservadores levantaban banderines de discordia entre sus amigos.—El día 27 fue un día de recuento en los círculos conservadores para saber cuántos exministros reconocen la jefatura del Sr. Villaverde y cuán-

tos están adheridos al Sr. Maura. Los amigos de uno y otro prohombre se las prometen muy felices para el porvenir y se muestran sumamente animosos para la próxima lucha electoral.—Últimas notas políticas de este mes han sido los nombramientos de altos funcionarios y gobernadores, figurando los de los Sres. Ruiz Jiménez y Vincenti para los cargos de gobernador y alcalde de Madrid respectivamente.— El 28 presentó sus credenciales á S. M. el Rey, como ministro de la República Argentina en Madrid, el señor D. Mariano Damaria.

Año político extranjero.

1904

Alemania.—El proyecto de ley estableciendo la enseñanza profesional, presentado al Landtag prusiano por conservadores, conservadores liberales y nacionales liberales, vióse amenazado por los mismos electores, mal avenidos con la votación del llamado *schul-compromis* (compromiso escolar). En cambio en Wurtemberg el Gobierno hubo de retirar el proyecto de ley abriendo las puertas de la enseñanza al elemento laico. El Landtag adoptó la ley que prohibe á los polacos adquirir bienes y edificar casas en la Polonia prusiana.

En agosto se celebró el Congreso de Ratisbona, al que asistieron unos quince mil congresistas católicos. En el mismo mes se anunció la boda del kromprinz Federico Guillermo con la duquesa Cecilia de Mecklemburg.

La insurrección de los hereros en el Africa alemana del SO. sigue exigiendo sacrificios á Alemania, sin que hasta ahora se haya podido dominarla.

Expulsión de Mr. Syveton de la Cámara francesa.

Francia.—La guerra entablada entre la Iglesia y el Estado dió excepcional importancia al asunto de los obispos de Laval y de Dijon. Ambos prelados comparecieron ante Su Santidad, al que hicieron acatamiento, perdiendo por este acto sus asignaciones del Estado. El Gobierno francés tomó esto como ingerencia del Vaticano é infracción del Concordato, proponiéndose la ruptura de éste por incompatibilidad entre los dos poderes.

En las elecciones *aux Conseils généraux* (Diputaciones provinciales) obtuvo el Gobierno inmensa mayoría, compensándole del mediano éxito que la opinión liberal obtuvo en las anteriores elecciones municipales.

Con motivo del Congreso socialista de Amsterdam se puso de manifiesto el cisma entre los partidarios de Jaurés y Bebel, á propósito de la cuestión de táctica, decidiéndose el Congreso por la moción del diputado alemán, al que secundó Guesde: es decir, que siendo el socialismo producto de hechos económicos y no políticos, importa poco la forma y el nombre del gobierno.—Más importante por sus efectos económicos fue la huelga, en Marsella, de los cargadores y tripulantes marítimos, de la que se resintieron el comercio y la industria nacionales. El conflicto quedó zanjado mediante negociaciones entre armadores y operarios, entabladas por mediación de Mr. Le Mée de la Salle, presidente de la Cámara de Comercio, recobrando el puerto de Marsella su acostumbrada animación.

Hacia octubre se firmó el convenio franco-español acerca de Marruecos, compuesto de dos partes, una pública y otra secreta, por lo que fue difícil juzgar de su contenido. Las Cámaras dejaron al Gobierno en entera libertad para negociar este asunto, en que ha sobresalido la habilidad diplomática de Mr. Delcassé, ministro de Relaciones Exteriores, así como el buen sentido de los embajadores en París y Madrid, Sres. León y Castillo y Cambón.

En la sesión del 4 de noviembre, Mr. Syveton, uno de los más significados miembros del grupo nacionalista, agredió al ministro de la Guerra, general André, con motivo de la interpelación de Mr. de Villeneuve. Syveton fue excluido de la Cámara por quince sesiones, siendo muy viva la impresión causada por los informes á que dio lugar el proceso origen del escándalo. El general André salió del Ministerio, sucediéndole Mr. Berteaux. Poco tiempo después de este ruidoso incidente apareció muerto en su casa Mr. Syveton, cuya muerte, achacada á suicidio, queda todavía *sub judice*.—En la discusión de presupuestos (noviembre), las Cámaras votaron el de Cultos, y si bien quedó suprimido el crédito de la embajada en el Vaticano, mantúvose por gran mayoría el relativo á las escuelas y establecimientos de Oriente y Extremo Oriente.



Reconstitución de la escena de la muerte de Mr. Syveton.

Holanda.—En el Congreso socialista de Amsterdam (14-20 agosto) quedaron derrotados los oportunistas capitaneados por Jaurés, reprobándose la huelga general y acordándose que en la fiesta del 1.º de mayo cesase todo trabajo, aun los transportes ferroviarios. Acudieron tres delegados españoles, entre ellos Pablo Iglesias.—Disueltas las primeras Cámaras por haber desechado la ley de enseñanza superior, que otorgaba á las universidades liberales el derecho á conferir grados, procedióse á nuevas elecciones, que dieron mayoría al ministerio Kuijper.

Inglaterra.—Lord Rosebery, jefe de los liberales ingleses, censuró duramente (22 agosto) el convenio anglo-francés relativo á Marruecos,

«más adecuado, decía, para crear dificultades que para asegurar la paz». Sus declaraciones promueven en Inglaterra gran agitación.—La expedición inglesa al Thibet dio buen resultado y quedó terminada con el tratado que se concertó en Lhassa, en el que se afianza la preponderancia de Inglaterra en aquel país, en detrimento de la de Rusia.

Con motivo de haber registrado dos buques de guerra rusos al transporte inglés *Malacca*, apresándolo por llevar contrabando de guerra, temiéronse complicaciones entre ambos países; pero el incidente se arregló pronto y á satisfacción de todos, devolviendo Rusia el vapor apresado y declarando que los buques de la flota voluntaria dejarían en adelante de ejercitar el derecho de visita. Con motivo de este incidente, se suscitó de nuevo la cuestión acerca de qué debe entenderse por contrabando de guerra. mister Balfour se vio perplejo para dar definición concreta ante los representantes del comercio de Londres; pero quedó admitido que se considera-

El vapor «Malacca».



Barcos pescadores de Hull.

ría contrabando todo género de materias destinadas á vituallas y pertrechos para beligerantes, siempre que se probase debidamente ese destino.—De más gravedad fue el incidente de Hull en el mar del Norte, en que una escuadrilla de pescadores ingleses fue cañoneada de noche por la escuadra rusa del Báltico que iba al Extremo Oriente. Después de algunos días de inquietud, los ánimos se calmaron gracias á la moderación del Zar y á la prudencia del Gobierno inglés.

Italia.—La huelga general, proclamada primero por la Cámara de Trabajo de Milán y activada por una circular de los diputados socialistas, se calmó en 21 de septiembre.—Pocos días antes (el 15) nació el príncipe heredero, al que se puso por nombre Humberto y fue investido con el título de príncipe del Piamonte.—En el Colegio Romano se celebró el Congreso librepensador (21-24 agosto), al que asistieron representantes de todos los países.—Disuelto el Parlamento por real decreto, se hicieron elecciones generales el 6 de noviembre, con mayoría para el Gabinete Giolitti y con grave quebranto de los socialistas y republicanos. Triunfaron dos diputados católicos solamente, á causa del *non expedivit* del Papa, ó sea su interdicción de tomar parte en las elecciones. Abrióse el Parlamento el 30 de noviembre.

Tolstoi.

Portugal.—Verificadas las elecciones generales de diputados á Cortes, dieron el siguiente resultado: 110 ministeriales y 43 progresistas y de otras oposiciones. El aspecto político de la Cámara puede considerarse idéntico al de la anterior legislatura. El Gobierno propuso á las Cortes la creación de una nueva moneda, el *luso*, de valor igual al franco y dividida en 100 céntimos. La solemne apertura del Parlamento se verificó el 29 de septiembre.—El 5 de octubre súpose la derrota por los *cuañhas* de un destacamento colonial compuesto de 499 hombres.

Rusia.—En sección aparte se verá la crónica de la guerra en el Extremo Oriente, limitándonos aquí á dar una breve reseña de la situación política. El 28 de julio, el ministro del Interior, Plehwe, fue víctima de una bomba de dinamita arrojada por un joven de veintiséis años, declarando un manifiesto del partido socialista revolucionario que el atentado era obra de la organización de combate del partido.—Con motivo del incidente de Hull, diéronse satisfacciones á Inglaterra, y una Comisión internacional se ocupó de averiguar lo sucedido.—El nacimiento de un



El Príncipe del Piamonte.

vástago masculino, heredero de la corona de los zares, fue motivo de júbilo en el imperio y un paréntesis á las tristezas de la campaña en la Mandchuria, de cuyo mando fue relevado el virrey Alexieff, el cual regresó á San Pétersburgo el 11 de noviembre.

Servia.—El 21 de octubre fue la solemne coronación de Pedro I Karageorgewitch como rey de Servia, en la catedral de Belgrado, entre aclamaciones populares. Concurrieron á la coronación los cuatro obispos cismáticos del reino y los representantes extranjeros, excepto el de Inglaterra. Esta es la primera coronación que tiene lugar en Servia desde hace quinientos años.

Argentina.—Como prueba del aumento de relaciones entre España y la América española, especialmente en el orden comercial, son de notar las gestiones del Banco Hispano-Americano para establecer una sucursal en Buenos Aires. Esta sucursal, gracias al apoyo de la casa de Madrid, ha aumentado su capital en seis millones de pesos y ha tomado el nombre de Banco del Comercio Hispano-Americano.—En la provincia de San Luis fue derribado el Gobierno por una revolución.—Inaugúrase en Buenos Aires el 14 de septiembre la Exposición de cuadros españoles, debida á la iniciativa de nuestro compatriota el Sr. Artal.—El 12 de octubre tomó posesión de la presidencia de la República el Sr. Quintana.

Uruguay.—Recrudeció la guerra civil. El presidente D. José Batlle, paseando con su familia por las calles de Montevideo, salió afortunadamente ileso de la voladura de una mina preparada en una galería subterránea.—El 1.° de septiembre, Saravia, el jefe de los revolucionarios, fue derrotado y herido, falleciendo el día 10. Batida la revolución en posteriores encuentros,



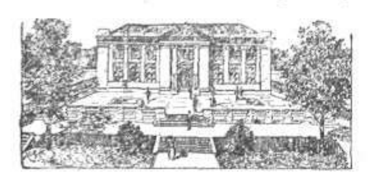
El Rey de Servia después de la coronación.

hiciéronse proposiciones de paz, la cual se firmó al fin el 25 de septiembre.

Colombia.—Fue elegido presidente de esta República el general D. Rafael Reyes. El nuevo gobernante, entre otras plausibles disposiciones, ha determinado crear un negociado de Prensa, con el objeto de enterarse personalmente por los periódicos de las peticiones de los pueblos que se crean justas y razonables.

Ecuador y Bolivia.—Firman un tratado (2 noviembre), sometiendo las dificultades fronterizas al arbitraje del emperador de Alemania.—Es elegido presidente de la última República el general D. Ismael Montes.

Peru.—Quedó concertado un *modus vivendi* entre esta República y el Brasil, por el cual se resuelven provisionalmente las diferencias existentes entre ambos países.—Fue elegido presidente de la República D. José Pardo, quien tomó posesión de su cargo el 25 de septiembre.—Peruanos y ecuatorianos libraron un combate en Agarico (agosto), de donde los segundos que-



Edificio para la Sociedad Hispánica en New-York.

rían echar á los primeros. Los ecuatorianos fueron derrotados y su jefe hecho prisionero.

Mejico.—Es reelegido por la Cámara presidente de la República el general Porfirio Díaz y vicepresidente el Sr. Corral (27 de septiembre).

Estados Unidos.—Terminado el censo de la República, da una población de 79.900.389 habitantes.—Mr. Hay, ministro de Estado en Washington, firma (11 noviembre) una circular en que se invita á una nueva conferencia internacional en la Haya, siendo muchas las potencias que han aceptado tomar parte en ella.—Fue reelegido Mr. Roosevelt para la presidencia (noviembre), en oposición con Mr. Pasker, habiendo contribuído á la reelección aquellos *trusts* que antes combatiera.

1905

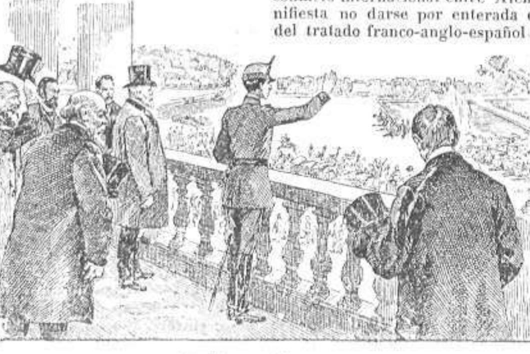
Francia.—Se inaugura el año político con la caída del ministerio Combes, siendo una de las causas más inmediatas la cuestión de las delaciones. Las protestas contra los *legionarios* delatores fueron muchas, siendo el iniciador de aquéllas el general Florentín, gran canciller de la Legión de Honor.—En la sesión del 10 de enero salió derrotado el candidato del Gobierno para la presidencia de la Cámara de Diputados, Mr. Brisson, resultando elegido Mr. Doumez.—En la del 14, sobre política general, á consecuencia de la votación sobre la orden del día, quedó planteada la crisis, que no se resolvió oficialmente por haber ocurrido (15 enero) la muerte de la madre de Mr. Loubet, pero que fue presentada y admitida el 18.—Conforme al convenio de 8 abril de 1904, Francia trató de iniciar su *penetracion pacífica* en Marruecos enviando una embajada á Fez: pero ante la actitud equívoca del Sultán, aquélla se detuvo en Tánger hasta que, arreglado diplomáticamente el conflicto, el 14 de enero partía el embajador Taillandier de Larache con destino á Fez.—El nuevo ministerio quedó constituído el 24 con la presidencia de Mr. Rouvier, el cual presentó al Parlamento (11 de febrero) el nuevo proyecto de separación de la Iglesia y del Estado. La totalidad de la orden del día en favor de la separación y de un debate para después del presupuesto y de la ley militar reduciendo á dos los años de servicio fue votada el mismo día por 375 votos contra 105.—El 24 comenzó en la Cámara la discusión general del primer proyecto y el 17 de abril se llevaban aprobados ya los tres primeros artículos, manteniéndose en el presupuesto los gastos destinados para el libre ejercicio de los cultos en los establecimientos públicos (liceos, hospitales, escuelas, etc.).—El 15 de mayo comunicaba el Gobierno una nota según la cual treinta Consejos generales (Diputaciones provinciales) remitieron sus votos referentes á la separación: 17 dieron su voto favorable y 13 contrario.—Las reclamaciones del Japón sobre que Francia violaba la neutralidad en Indochina en favor de la escuadra rusa fueron contestadas satisfactoriamente por el Gobierno francés.—Con motivo del reciente tratado franco-siamés, el rey



El Rey en Chalons.



de Siam decreta la abolición de la esclavitud en sus estados.—La visita de D. Alfonso XIII de España á Mr. Loubet fue motivo de francas y ardorosas manifestaciones de amistad y afecto por parte del gran pueblo parisién. Cinco días permaneció el monarca español en París entre continuos agasajos oficiales y espontáneos vítores del público, recrecidos con motivo del atentado anarquista de la calle de Rivoli (véase *Año político español*).—A poco de la partida del Rey de España, y con motivo de dificultades surgidas con Alemania en la cuestión de Marruecos, presentó su dimisión el ministro de Relaciones exteriores, Mr. Delcassé. Encargóse de esta cartera el propio monsieur Rouvier, y por un momento creyóse en la ruptura de relaciones entre Francia y Alemania. Felizmente, ambos gobiernos llegaron á un acuerdo mediante un cambio de notas diplomáticas. Francia renuncia á todo compromiso solemne y documental en Marruecos y acepta lo que Alemania le ofrece: un acuerdo hablado y confidencial sobre la conducta de ambos gobiernos en una conferencia y una gestión común para que el sultán proponga y consulte el programa de dicha conferencia. Al terminar junio faltaba solamente el cambio de otras dos notas y algún detalle protocolario para que los gobiernos francés y alemán queden francamente conciliados.



El Rey en Versalles.

Alemania. — Los huelguistas provocan en Essen un paro general (17 enero), ascendiendo á más de 50.000 el número de obreros en huelga. Esta se extendió á los distritos mineros del Rhin y de Westfalia, causando graves perjuicios á los intereses del imperio, calculándose en 200 millones de marcos las pérdidas causadas por el paro desde primeros de año hasta el 5 de febrero. El 14 de este mes reanudaron el trabajo la mayor parte de los obreros.—En Berlín (27 febrero), en presencia del Kaiser, de los príncipes y enviados protestantes del extranjero, se celebró la dedicación de la nueva catedral protestante. Mide 112 metros de largo y 35 de ancho. En el panteón se guardan los sepulcros de los Hohenzollern, hasta hoy en número de 90.—La intervención de Alemania en la cuestión marroquí fue solemne y ruidosa. El Kaiser se presentó en Tánger (30 de marzo) entre manifestaciones de regocijo de la población y de las autoridades locales. Sus declaraciones fueron que su visita tenía por objeto manifestar su empeño decidido de garantizar los intereses de Alemania en Marruecos. La voz de la prensa alemana se resume en esta frase: «queremos las puertas abiertas en Marruecos, sin monopolios ni exclusión de ninguna clase ni nación», quedando así planteado el conflicto internacional entre Alemania, que manifiesta no darse por enterada de la existencia del tratado franco-anglo-español sobre Marruecos, y Francia, que pretende asegurar su influencia en la parte occidental de este imperio. El Kaiser, á bordo del *Hamburgo*, hizo en su viaje varias escalas en Lisboa, Baleares é Italia.—La embajada alemana, presidida por el barón de Tattenbanch, salía de Tánger para Fez el 2 de mayo, y el 17 era recibida por el Sultán con singulares muestras de estimación.

Inglaterra.—Apertura del Parlamento.—El 13 de febrero celebróse en Londres un *meeting* nacional en favor de los armenios y macedonios, con asistencia de los jefes de los partidos conservador y liberal.—El 26 de abril quedaba establecida la constitución del Transvaal. Comprende principalmente la forma en que debe constituirse la asamblea legislativa, en la que podrán tomar parte los *burghers* y los súbditos ingleses que posean determinado capital. — Londres recibió la visita del monarca español en los primeros días de junio, el cual se vio agasajado á porfía por la municipalidad de la gran metrópoli y por el rey Eduardo.



El Rey en Inglaterra.

Portugal.— A primeros de año estaba en vigor el tratado comercial entre China y esta nación firmado en Sanghai, debiéndose además construir muy en breve el ferrocarril de Macao á Cantón con capitales chinos y lusitanos.—Por las elecciones generales de diputados á Cortes (12 febrero), la nueva Cámara se compone de 114 progresistas, 33 regeneradores, 3 franquistas, 2 nacionalistas y 2 independientes.—Congreso de periodistas católicos en Lisboa (27-29 abril), bajo la dirección del arzobispo de Mitilene.—Recíbense noticias de una victoria de las tropas portuguesas en Angola sobre las tribus sublevadas (2 mayo).—

Por real decreto de 15 de abril sometióse la dirección de los seminarios del reino á la inspección del poder civil.

Italia.—Bajo la iniciativa del rey Víctor Manuel II proyéctase la fundación de un Instituto Agrícola internacional.—El 29 de enero celébranse las elecciones municipales en Milán, que dieron el triunfo á 52 moderados católicos y 28 demócratas.—4 de marzo. Dimite el presidente del Consejo de ministros Sr. Giolitti, sucediéndole el señor Tittoni y siendo confirmados en sus puestos los demás individuos del ministerio dimisionario.

Austria-Hungría.—En Budapesth se cierra la legislatura (4 enero) comenzada el 24 de octubre de 1901, *debiéndose verificar* las nuevas elecciones de diputados el 28 de enero.—El 26 de febrero fue la apertura del Parlamento. Resultado final: 157 liberales ministeriales, 163 partidarios de Kossuth, 26 católicos populares, 27 disidentes liberales, 13 miembros del partido Banffy, 7 nacionalistas antimadgiares y 2 demócratas.—Las elecciones generales de Hungría derribaron al conde Tissa.

Turquía.—Ante la anarquía reinante en Macedonia, el Gobierno turco hubo de proclamar el estado de sitio (1.° de enero), nombrando una Comisión militar con órdenes» de recurrir á todos los medios para acabar con el movimiento revolucionario».

Suecia y Noruega.—El 9 de junio se verificó en Cristianía la ceremonia de arriar la bandera de la confederación sueco-noruega y de izar en su lugar el pendón noruego, é igual ceremonia ocurrió en Horten, Bergen y demás ciudades principales de Noruega, pudiéndose dar como consumada la separación de ambas naciones. Sin embargo, Noruega ha querido demostrar que no quiere perder la amistad de Suecia y que desea, no la unión forzada, pero sí una alianza conveniente á las dos naciones, conservando cada una plena autonomía. Para ello ha insistido en pedir al rey Oscar de Suecia que designe un príncipe de su propia familia para que ocupe el trono noruego. Las últimas noticias son que los suecos han movilizado sus tropas en las fronteras de Noruega y que esta nación ha ofrecido la corona del reino al príncipe Lindhof, esposo de la archiduquesa Estefanía, viuda del suicida Rodolfo de Austria.

Rusia.—Pasará á la historia la agitación revolucionaria comprendida en la jornada sangrienta del 22 de enero en San Petersburgo. La Liga de obreros rusos, bajo la presidencia del pope Gapony, provocó el paro general el 15 de enero. Al *movimiento obrero se unió el de los* círculos revolucionarios. La proclama de reunión para el 22 ante el Palacio de Invierno para hacer entrega al Zar de la petición redactada por Gapony convocó grandes masas de obreros y dió lugar á los sangrientos choques con la fuerza armada, de que resultaron muchos muertos y heridos. El movimiento cundió en Moscou, Riga, Sebastopol y en la Polonia rusa. El 10 de febrero una bomba que estalló debajo del carruaje en que iba el gran duque Sergio Alejandrowitch ocasionó desastrosa muerte á este personaje, tío del Zar, odioso á reformistas y revolucionarios por creérsele hostil á las reformas. El 3 de mayo el *Mensajero del Imperio* publicaba un rescripto imperial en el que el Zar hacía saber que en adelante llamaría á las personas más dignas, *elegidas por el pueblo, á tomar parte en la* elaboración preparatoria de los proyectos legislativos. Se creará una Junta presidida por el Ministro del interior que estudie este nuevo organismo. Un *ukase* (25 abril) concede tolerancia religiosa á todas las confesiones cristianas y sectas separadas de la Iglesia ortodoxa. El furor y la saña con que la policía y los cosacos reprimieron algunas manifestaciones de obreros en Lodz y Varsovia (Polonia) excitaron la indignación de éstos y de gran parte de la población.

Estados Unidos.—En Washington (4 marzo) inauguración del nuevo período presidencial de Mr. Roosevelt.

Argentina.—En esta república se inició un pronunciamiento militar en los primeros días de febrero, que fue sofocado prontamente por la *actitud enérgica del nuevo presidente* Sr. Quintana

Chile.—El decreto por el cual el Gobierno de esta república ordenaba (10 enero) el cierre de las escuelas dirigidas por los Hermanos de la Doctrina Cristiana produjo protestas entre los católicos de este país, los cuales se preparaban á la resistencia, mientras los anticlericales pedían la abolición del presupuesto de cultos.—Ultimamente el viaje de Santiago á Valparaíso y Buenos Aires hácese ya con perfecta regularidad en cuarenta horas, cuando antes se necesitaba más de una semana. Los trenes internacionales hacen el viaje tres veces por semana, faltando por terminar el gran túnel, que es lo que obliga todavía á hacer en carruajes ó á lomo de mula una ascensión de 4.000 metros.—La crisis ministerial iniciada el 8 de mayo quedó resuelta el 20.

Ecuador.—Sigue en este país la eterna lucha entre los partidos religiosos. La reciente ley de cultos, promulgada por el presidente Plaza, fue recibida con protestas de los católicos ecuatorianos.—Pendiente de solucion la cuestión de límites entre esta nación y el Perú, fue elegido árbitro el rey de España. Trátase de una zona de más de 500 millas al oriente del Ecuador hasta el Napo y el Mazán. El comisario regio, Sr. Menéndez Pidal, llegado á Quito á fines de 1904, es el encargado de dictaminar sobre este asunto.

Colombia.—El Gobierno, ante la obstrucción sistemática de la minoría de las Cámaras negándose á aprobar los proyectos de ley sometidos á su aprobación, suspendió las sesiones legislativas por tiempo indefinido. Después de la clausura de las Cámaras, el general Reyes ha empezado á gobernar con poderes casi dictatoriales.—Para el arreglo de sus cuestiones de límites y de comercio pendientes con Venezuela y Brasil se han acreditado ministros diplomáticos y también en Washington para el asunto relativo al istmo de *Panamá*.

Méjico.—Con fecha 25 de marzo, la secretaría de Hacienda publicaba un importante decreto sobre la nueva moneda que va á acuñarse. Véanse algunos artículos: «Art. 2.° El *peso* se divide en 10 centavos, y las monedas que se fabriquen representarán los valores que á continuación se expresan: monedas de oro, diez pesos y cinco pesos; monedas de plata, un peso, cincuenta centavos, veinte centavos y diez centavos; monedas de níquel, cinco centavos; monedas de bronce, dos centavos y un centavo. Art. 10. La acuñación de nuevas monedas de oro se limitará, mientras no se disponga otra cosa, á la cantidad que sea necesaria para el canje de las actuales monedas de ese metal, que dejará de tener circulación legal el 1.° de julio de 1906. Art. 22. La moneda extranjera no tiene curso legal en la República, salvo los casos en que la ley determina expresamente otra cosa, etc.».

LA GUERRA RUSO-JAPONESA

Nunca lucha más espantosa ensangrentó los campos de batalla. En tierra, millares de muertos. En el mar, escuadras enteras aniquiladas, sumergidas en el abismo. Un ejército valiente, el ejército ruso, sobre el cual parece cernerse un trágico destino. Otro ejército, el japonés, cuyo ardor y poderío se revelan al mundo por vez primera. La grande lucha entablada desde febrero de 1904 entre Rusia y Japón, lucha cuyo desenlace se avecina, ha de señalar en la Historia una nueva etapa de la civilización.

La toma de Puerto Arturo.

Un sitio de diez meses.—Jamás una ciudad fuerte ha sufrido un sitio más horrible. Sangrientos combates se dieron desde el 9 de febrero de 1904, en que el almirante Togo empezó á bombardear los fuertes. Recuérdese el desastre de la flota (11 de abril), con pérdida del *Petropawlosk* y muerte del almirante Makharoff. A fines de mayo, los asaltos se suceden sangrientos y repetidos. La paciencia del Japón se estrella contra la resistencia tenaz de los rusos. En junio, julio y agosto, sucesivamente, los sitiadores se apoderan de las defensas fortificadas: la montaña del Lobo, la Verde, los fuertes Lia-Kouchan y Takou-Chan. El 10 de agosto, la escuadra rusa intenta una salida, que resulta un nuevo desastre. El almirante Vitheft es muerto; el acorazado *Cesarevitch*, el *Novik* y el *Diana* van á pique. el almirante Ouchtomski vuelve al puerto con el *Retvizan*, el *Sevastopol*, el *Peresviet*, el *Pobieda* y el *Poltava*, que serán sacrificados cuando la rendicion. Desde este dia Puerto Arturo está perdido. El sitio es una serie de luchas heroicas, pero el número ha de acabar por vencer.

El 19 de septiembre es tomada la *Montaña Alta*. El círculo de hierro se estrecha en octubre. Los bombardeos no dejan respirar al ejército sitiado. El 10 de diciembre, después de horrenda carnicería, la *colina de 203 metros* que domina el puerto cae en manos de los sitiadores. La toma de los puertos de Erlouchan, de Soung-Chou-Chan y de Wantai precipita el desenlace. Los rusos vuelan de noche los últimos fuertes y sus buques. El 2 de enero, á las 9,48 de la noche, se firmó la capitulacion entre Stœssel y Nogi.

La agonía de Puerto Arturo.—El *Novi Kraï*, periódico publicado en esta ciudad durante el sitio, traza un cuadro siniestro de los últimos días de la resistencia: «La madrugada del 29 de diciembre era fría y el viento soplaba con furia. El fuego de cañón continuó hasta las siete. Los japoneses lanzaron desde la colina de 203 metros una masa de obuses y de *scraprels* sobre la ciudad. Desde el reducto cavado en la montaña podíamos ver los proyectiles cayendo en las casas. Su estrépito, las detonaciones y el hundimiento de los techos y paredes daban la ilusión de un terremoto. Así que caía una casa, los japoneses dirigían su puntería sobre la siguiente, destruyendo las casas por hileras. Este bombardeo duró hasta las once». «Por la tarde, continúa el *Novi Kraï*, el estrépido cesó hasta la media noche, en que súbito trueno ensordeció el espacio. Simultáneamente oímos los gritos de los nipones que iban al asalto. A favor de los reflectores eléctricos podíanse ver las columnas enemigas lanzándose rabiosamente sobre el fuerte núm. 2. Los nuestros los rechazaron con un fuego mortífero, que abatía por centenares á los asaltantes».

El duelo de la bayoneta y del cañón.—Puerto Arturo, según todos los informes posteriores, sucumbió por inanición. Faltaban las municiones. Desde sus casamatas, los rusos no podían lanzar más que un proyectil por cada 200 los japoneses. «Meses enteros, escribe un oficial ruso, el capitán Karkoff, Puerto Arturo no ha podido oponer al adversario más que las bayonetas». Los soldados estaban extenuados. «En las casamatas, añade, no se veían más que caras estragadas por el hambre y el aniquilamiento. Si se les hablaba, no respondían. En la lucha repelían al enemigo á la bayoneta, sin percatarse del arma que les herían». ¡Duelo desigual, en que debía vencer el más valiente! Los jefes, como los simples soldados, se exponían al medio del fuego: Koudratenko, alma de la defensa, es muerto el 15 de diciembre: mientras inspeccionaba la altura del *Dragón*, cayó una bomba en medio del reducto donde estaba dando órdenes y muere con los oficiales que le rodeaban.

El precio de una victoria.—El sitio de Puerto Arturo ha durado 329 días y su cerco 221. Cuesta á los japoneses 100.000 hombres, entre ellos 20.000 muertos. Los rusos tuvieron 11 000 muertos, 16.000 heridos y 8.000 muertos por enfermedades. Fueron hechos prisioneros 878 oficiales y 23.491 soldados.

Algunas curiosidades de un largo sitio.—En toda ciudad cercada los precios de los víveres son fabulosos. Así, pues, en Puerto Arturo, medio quintal de patatas costaba 150 francos; un manojo de nabos, 30; una cabeza de ajo, 2,50; un huevo, un rublo (2,50 francos); un pato, 50 rublos: una gallina, 20 rublos. La mayor privación fue la de las legumbres frescas: la ensalada y la espinaca principalmente. Por esto, el escorbuto hizo tantos estragos entre los defensores.

En la Manchuria.—Toma de Mukden.

En tanto que agoniza Puerto Arturo, ambos beligerantes se empeñan en furiosos combates en este territorio. Liao-Yang, Sha-Ho, cuyas hecatombes fueron decisivas, marcan las dos etapas de la marcha victoriosa de los japoneses hacia Mukden, donde entraron el 10 de marzo de 1905, mientras el ejército ruso se replegaba en retirada hacia el Norte.

Batalla de Liao-Yang.—Tomado Nioutchouan (26 de julio de 1904), todos los esfuerzos de los japoneses se concentran en Liao-Yang. El 31 tuvo lugar el primer combate, en el que el general ruso Keller halló una muerte gloriosa. Las tropas japonesas desembarcan cada vez en mayor número por el puerto de Inkeou. A fines de agosto la ofensiva es general. El comandante en jefe del ejército ruso, Kuropatkine, concentró importantes fuerzas delante de Liao-Yang,

entre la *vía férrea* y el *Taï-Tsé-Ho:* Bilderling está en Sykvantonn y Orloff en Vantaï. El 29 de agosto, Oker y Nodan inician el fuego. Los rusos se repliegan sobre la línea principal de defensa, á 5 kilómetros de la ciudad. Los japoneses bombardean los almacenes y la estación, y el 5 de septiembre ocupan á Sykvantonn y Vantaï. Un último ataque de Kuroki vence finalmente (sep.) y Kuropatkine da orden de retirada, incendiando la ciudad. 300.000 hombres (160.000 japoneses y 140.000 rusos) pelearon durante ocho días, de los cuales murieron 30.000.

Batalla de Sha-Ho.—Kuropatkine esperó en Mukden el 7 de septiembre. Se atrincheró sólidamente al Sur, entre la ciudad y el río Honn-Ho de un lado y entre este río y el Sha-ho de otro. El 5 de octubre, el generalísimo ruso toma la ofensiva. El 11 se libra la batalla en un frente de más de 60 kilómetros. El 16 un encarnizado combate hace á los rusos dueños de la colina de Poutilof. Este combate fue más sangriento aún que el de Liao-Yang. El asalto de las colinas vecinas y el desfiladero de Ton-Miling fue singularmente trágico. «En medio de una oscuridad impenetrable, escribía el 11 un corresponsal, los japoneses lanzaron todos sus batallones contra las trincheras rusas. Las tinieblas eran interrumpidas por los fogonazos de los disparos de sus fusiles y por las descargas cerradas de las tropas rusas. Durante horas y horas los rusos defendían con tesón sus atrincheramientos». Ocho días duró la batalla, que costó á los rusos 42.000 hombres entre muertos y heridos. Los japoneses tuvieron también 16.000 bajas.

Batalla de Mukden. — La derrota de Sha-Ho pone frente á frente ambos ejércitos durante todo el invierno. Los nipones toman la ofensiva (6 de marzo de 1905). Nogi, con sus tropas de Puerto Arturo, marchó rápidamente al Norte, rechazando á Kaulbars. Oku y Nodzu atacaron al mismo tiempo á Bilderling. Kuroki decide la victoria, obligando á la izquierda rusa á replegarse. Por añadidura, Kaulbars se dejó envolver, lo que ocasionó la retirada del centro. El 9 de marzo los japoneses se encontraban á 5 verstas de la vía férrea. El 10 Oyama entra en la plaza. Los rusos, perseguidos en su derrota, pierden 40.000 prisioneros, 60.000 fusiles, 200.000 obuses, 25 millones de cartuchos y enorme botín.

Entre muertos y heridos pasan de 100.000 entre ambos contendientes.

El dominio del mar.—Desastre de Tsushima.

Al romperse las hostilidades planteóse el más importante de los problemas: ¿de quién sería el dominio del mar? Para los beligerantes era cuestión de vida ó muerte. Derrotados en la mar los japoneses, tenían sus comunicaciones cortadas entre los dos ejércitos de la Mandchuria y su base natural de operaciones. Vencedores, podían renovar sus contingentes, aprovisionarse de hombres y vituallas. Bloqueada y perdida la escuadra de Puerto Arturo, insuficiente y embotellada la de Vladivostok, no quedaba á Rusia otra alternativa que enviar al Extremo Oriente la flota del Báltico, á las órdenes de Rodjetsvenski. Partió éste de Libvau el 15 de octubre de 1904, entrando en el Pacífico el 27 de marzo. En 15 de abril estaba en las costas de Indo-China. El 27 de mayo enfilaba el estrecho de Corea, donde le esperaba para el combate decisivo la escuadra japonesa al mando de Togo.

Choques horrendos. Estado de cada flota.—Desde la renovación de unidades marítimas por la ciencia moderna, este era el primer combate naval que iba á librarse. La escuadra rusa constaba de 8 grandes acorazados, 4 cruceros acorazados, 6 cruceros protegidos y 3 guardacostas, ó sea (contando con los 3 cruceros de Vladivostok) 24 buques, con 13.536 hombres y 61 cañones de grueso calibre, 206 de mediano y 670 de pequeño, 101 tubos lanzatorpedos y 12 contratorpederos que escoltaban tan importante convoy. La escuadra japonesa: 31 buques de combate, repartidos en 5 acorazados, un guardacostas, 8 cruceros acorazados y 17 cruceros protegidos. Estos 31 buques, tripulados por 15.073 hombres, montaban 68 cañones de grueso calibre, 313 de mediano, 494 de pequeño y 4 tubos lanzatorpedos.

Tales eran las escuadras que iban á disputarse el dominio del mar.

Batalla de Tsushima (27 de mayo de 1905).—El 27 de mayo, á las seis de la mañana, la escuadra rusa embocaba el estrecho de Corea, formada en dos columnas. A la derecha el *Borodino, Orel*, insignia *Kniar-Ouvaroff, Alejandro III, Osliabia, Tissoi-Veliky, Navarin* y *Emperador Nicolás I*. A la izquierda el *Almirante Nakhmoff, Almirante Ouchakof, Almirante Seniavine, Almirante Apraxine* y otros cruceros. Togo, advertido por los exploradores de que la flota rusa avanzaba entre la isla de Tsoushima y el Japón, deja su base de Masampo y dobla la isla á toda marcha. Cañonea vivamente al enemigo y el desorden cunde entre las dos columnas de acorazados y cruceros rusos. Entran en juego los torpederos japoneses. Al comenzar la batalla, el buque almirante *Kniar-Ouvaroff* choca contra un torpedo. Se le ve caer como si le hubieran dado un enorme martillazo. El agua hierve alrededor del casco. El inmenso acorazado no tarda en hundirse, siguiéndole á poco el *Borodino, Orel* y *Osliabia*. El combate sigue de noche y el siguiente día. La derrota de los rusos es tremenda. De 24 buques entrados en el estrecho quedan sólo el *Almaz*, el *Grosny* y el *Iroumroud*, llegados á Vladivostok, y dos cruceros llevados á Manila por el contraalmirante Enquist. Rodjestvenski, herido, es hecho prisionero en el destroyer *Biedovy*. Nebogatof hubo de rendirse.

Gloriosos episodios.—Un oficial del *Borodino* refiere que en lo mejor del combate el puente parecía un infierno, cubierto de muertos y heridos y de restos humanos. El último proyectil del *Borodino* hirió de muerte al teniente japonés Moroshita. El herido, sirviéndose de la espada como de una muleta, se incorpora, pide una hoja de papel y en ella escribe penosamente: «¡Banraï!» «muero por la patria». En seguida muere.

El balance de una gran batalla.—De 14.000 tripulantes rusos, 600 fueron hechos prisioneros, 2.000 escapan á Vladivostok y Manila, 6.000 son muertos ó ahogados. En Trafalgar (1805) murieron 7.000 hombres. Respecto á las pérdidas materiales, evalúanse las de la escuadra rusa en 140 millones de rublos, ó sea 365 millones de francos.

El desastre de Tsoushima acaba con el poder naval de Rusia y le inclina tal vez á la paz propuesta por el presidente Roosevelt.

Año artístico y literario.

1904

Julio.—1.º Estreno en Apolo de *El Pobre Valbuena*, humorada lírica de los Sres. Arniches y García Alvarez, música de Valverde y Torregrosa.—En la Zarzuela, de *El Ciego de Buenavista*, sainete lírico de los Sres. Domínguez y Torres, música de Torregrosa.—2. Con asistencia de S. M. el Rey se inaugura en el Tiro nacional, establecido en la Moncloa, el blanco eléctrico oscilante inventado por el comandante de la Guardia civil Sr. Urrutia.—3. La Real familia visita el estudio del escultor Querol.—4. Cabalgata de los mercados, en Barcelona, parecida á la que con motivo de la *Mi Carême* se celebra en París.—Celébrase en Soria la típica fiesta de las calderas.—Pruebas de concurso hípico, en Burgos.—7. Estreno en Barcelona de *La Estirpe de Júpiter*, comedia en cuatro actos de Manuel Linares Rivas.—Velada en la Coruña en honor del ilustre poeta gallego D. Manuel Curros Enríquez.—14. Reparto de premios en el grupo escolar por la marquesa de Squilache.—17. Descúbrese la lápida que el industrial Sr. Molinero regala para el monumento de Mendizábal, en la plaza del Progreso de Madrid.—18. Se celebra en París la ceremonia de descubrir la estatua de Pasteur, levantada en la plaza de Breteils, con asistencia del presidente de la República y numerosas notabilidades de la ciencia y de la política.—El Ayuntamiento de Guadix acuerda dar el nombre de Pedro Antonio de Alarcón á la calle Principal.—Celébrase en Castellón la retreta artístico-industrial.—29. En Gijón se inauguran los festejos de verano con la Exposición de trabajos manuales y velada ofrecida al Sr. Moret en el teatro Dindurra.—30. Juegos florales en Valencia, ganando la flor natural D. José Frasquet Serra, que designó para ocupar el trono á la señorita María Santonja Mercader, hija de los marqueses de Villagracia, y siendo el mantenedor D. Rafael Gasset.

Curros Enríquez.

Agosto.—4. Por primera vez se celebra en Gijón la fiesta del Coso Blanco.—10. Inauguración en San Sebastián de la Exposición de Muñecas, con asistencia de la Real familia.—12. Batalla de flores en Santander.—16. Cabalgata industrial organizada por el Círculo Mercantil de Gijón en el paseo de Juan Alvargonzález.—Certamen de bandas en Pontevedra, obteniendo el primer premio, de 2.000 pesetas, la banda del regimiento de Zaragoza; el segundo, de 1.000, la del de Ceriñola, y el tercero, de 750, la banda municipal de Baracaldo (Vizcaya).—17. En el teatro Principal de Alicante se celebran los Juegos florales.—20. Regata de yolas en Villagarcía, ganando la copa, regalo de S. M., *Arosa*, perteneciente al Club de Regatas del Casino de aquella localidad.—Gran festival en la Plaza de Toros de Gijón, de canto, belleza y baile, en que tomaron parte lucidas comparsas de Andalucía, Aragón, Asturias y Salamanca.—21. La distinguida señora madrileña doña Sofía Vela Arnau entrega al director del Instituto de Gijón, para aumentar la valiosa colección de manuscritos de la Biblioteca, un importante donativo, consistente en diez cartas autógrafas de D. Leandro Fernández Moratín, dirigidas desde Madrid y Zaragoza á París y Bolonia al ilustre gijonés Jovellanos.—25. Solemne distribución de premios del certamen científico literario en el teatro Dindurra, de Gijón.—26. Concurso hípico en la Plaza de Toros de Alcalá de Henares, tomando parte en las carreras oficiales los regimientos de Lusitania, Reina y Pavía.—27. Regatas en Bilbao que presenció el Rey á bordo del yate del Sr. Martínez Rivas.—Juegos florales en Almería, obteniendo la flor natural D. Plácido Langlé y siendo mantenedor el diputado D. José Zulueta.



Reparto de premios.

Septiembre.—2. Inauguración de la Plaza de Toros de Montilla.—3. El arquitecto de Burgos D. Manuel Mendoza obtiene la preferencia en el concurso internacional organizado en Uruguay para la construcción del edificio del Parlamento.—5. Carreras internacionales de velocípedos en el velódromo de Vigo.—7. Inauguración de la temporada en Eslava con *El Rey del Valor*, letra de Paso y Crouselles, música de los maestros Lleó y Calleja.—7. La *Gaceta* publica un real decreto disponiendo que el Estado tome bajo su protección el Centro de Arabistas constituído por los discípulos de D. Francisco Codera.—8. En presencia de la Real familia se celebra en la Plaza de Toros de San Sebastián un concurso de *lawn-tennis*.—Concierto dado en la Plaza de Toros de Málaga por los coros Clavé de Barcelona.—15. Festival organizado por el Ayuntamiento de San Sebastián en honor de los alumnos de las escuelas públicas, quienes asistieron en número de 2.500 á la plaza de la Constitución.—18. Concurso hípico de campeonato de caza para el elemento civil, en San Sebastián, corriendo 28 caballos y ganando el primer premio el caballo *Tak*, jineteado por el barón Cottu.—19. Colócase en el salón de conferencias del Congreso, y sobre la puerta que da salida al pasillo de la rotonda, el medallón de mármol con el retrato en relieve de D. Emilio Castelar.—23. Estreno en Santander de la comedia de Echegaray *Fernando el Emplazado*.—25. En la Plaza de Toros de Valencia se canta la ópera *Carmen*, iluminándose la plaza con focos eléctricos á la salida de la cuadrilla, que capeó, banderilleó y mató al torete lidiado en la representación de la ópera.—Se inaugura el alumbrado eléctrico en Guadix.—28. La comisión deportiva de la Unión Velocipédica de Barcelona proclama campeón de España á Manuel Neira.

El pintor Llaneces.

Octubre.—2. Estreno en la Zarzuela del *Húsar de la Guardia*, libro de los Sres. Perrin y Palacios, música de los maestros Jiménez y Vives.—3. El Comité organizador para la erección de una estatua de Castelar en París desiste del proyecto de levantar el monumento y crea en cambio una subvención de viaje para concederla periódicamente á un estudiante pobre, honrando así la *memoria* del insigne orador.—9. Inauguración de la temporada en la Comedia con *Tierra Baja*, interpretada por el actor Borrás, en castellano.—10. Estreno en el Moderno de *La Borracha*, melodrama lírico de Jackson Veyan, López Silva y Chueca.—15. Erección del monumento á la Virgen de la Inmaculada en la Peña de Orduña, obra dirigida por el Sr. Raventós y costeada por suscripción de las provincias de Alava y Vizcaya.—19. Concurso de orfeones en el Teatro Principal de Zaragoza, ganando el primer premio el Orfeón pamplonés.—Inauguración de la Princesa por la compañía hispanomejicana que dirige el Sr. Thuiller.—Inauguración de Lara con el *Amor que pasa*, de Rusiñol.—22. Inauguración en Zaragoza del monumento al Justicia Lanuza, cuyo autor es el arquitecto señor Navarro.—Inauguración en Zaragoza del monumento á los Mártires de la Religión y de la Patria, grupo regalado por Querol al Sr. Moret y por éste á Zaragoza.—26. Estreno en Apolo del melodrama lírico de Fernández Shaw y Chapí *La Puñalada*.—Estreno en el Cómico de la zarzuela cómica *Los Cangrejos*, de Pérez Capo, Calleja y Lleó.—Debut en la Princesa del matrimonio mejicano Fábregas-Cardona con el *Loco Dios*.—27. Función inaugural en el Español con *El Socorro de los mantos*, refundición de Narciso Díaz de Escobar.—28. Reparto de premios del curso pasado en el Conservatorio de Música á los alumnos de la Escuela Superior de Artes é Industrias de Madrid.—31. Inaugurase en Barcelona el mausoleo erigido por el Ayuntamiento en el cementerio de Las Corts, para dar sepultura á los soldados fallecidos en la capital del Principado procedentes de las campañas de Cuba y Filipinas.





«El húsar de la Guardia»

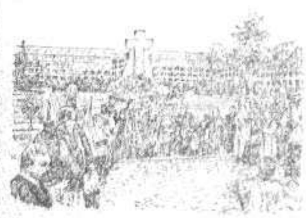
Noviembre.—1.º Estreno en el Cómico de la obra *M'haceis de reir don Gonzalo*, de los señores Gereda y Soler, Calleja y Lleó.—2. En el gran Certamen internacional organizado por el Club español de Buenos Aires para celebrar el descubrimiento de América, obtiene el primer premio, consistente en mil pesos, D. Mario Méndez Bejarano, catedrático de Literatura del Instituto del Cardenal Cisneros, por su trabajo *La ciencia del verso*.—4. Banquete en el café Inglés en honor del distinguido escritor Ramón del Valle Inclán.—6. Inauguración del curso del año 1904-1905 en el Ateneo de Madrid, remitiendo S. M. el Rey 10.000 pesetas para que sean invertidas en los gastos que ocasionen las conferencias y veladas.—Se inaugura en Avilés el curso de extensión universitaria, organizado por los catedráticos de la Universidad de Oviedo.—7. Inaugura sus conferencias en el Ateneo D. Francisco Silvela, sobre el tema «Historia de las ideas éticas de España».—9. Conciertos Bañer-Casals en el teatro de la Comedia.—11. Estreno en la Zarzuela de *La Casita blanca*, de los Sres. Flores y Cerdá y Serrano.—15. Exposición de impresiones en el Círculo de Bellas Artes, constituyendo el núcleo de ella las obras de unos cuantos jóvenes animosos.—16. Representaciones *Jane Hading-Le Bargy* en la Princesa.



«Amor que pasa».

Sra. Fábregas.

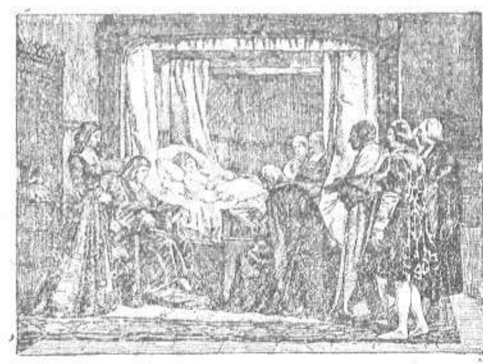
Noviembre.—19. En cumplimiento de lo acordado por la Junta nombrada para secundar y ordenar la conmemoración del tercer Centenario de la publicación de *Quijote*, la Real Academia Española abre un concurso literario para premiar la mejor edición crítica de una de las obras menores de Cervantes, acompañada de un estudio acerca de ella.—En el concurso universal para escritores de lengua española celebrado en Buenos Aires obtiene el celebrado poeta D. Salvador Rueda un premio de 6.000 reales por su poesía *La risa de Grecia*.—20. Recepción de D. Francisco Silvela en la Academia de Bellas Artes de San Fernando.—21. Se verifican en el



Mausoleo de Las Corts.

Bajorrelieve de Cullo Varela.

Conservatorio de Madrid los concursos á los premios extraordinarios *Erard y Estela*.—22. Estreno en la Comedia de la dramática en tres actos *La Divina palabra*, original de D. Manuel Linares Astray. —24. Estreno en el Cómico del sainete lírico *La Traca*, de Roig Bataller, Crespo y Quislán.—Estreno de *El Catedrático*, drama en tres actos de Francos Rodríguez, en la Princesa. —En el Palacio de Bellas Artes de Barcelona empiezan las deliberaciones del Congreso Hispanoamericano de Congregaciones marianas.—25. Reunida la subcomisión Iberoamericana de Vizcaya, acuerda que se denomine *Centro Iberoamericano*, eligiendo presidente á D. Emiliano Olano.—26. Inaugúrase la temporada en el Real con *Lohengrin*.—Arde en Brihuega (Guadalájara) la iglesia de San Felipe, verdadera joya artística del siglo XIII.—27. Solemne inauguración en Washington de la estatua de Federico el Grande, cambiándose efusivos telegramas entre el Kaiser y Roosevelt.—28. En el teatro de Apolo de Villanueva y Geltrú (Barcelona) se da una conferencia con motivo de la apertura de la Escuela Moderna. —Sesión conmemorativa en la Academia de la Historia del cuarto centenario de Isabel la Católica.—29. Estreno en el Español de *La Neña*, drama en tres actos de Federico Oliver.—30. La señora marquesa de Squilache envía un donativo de 10.000 pesetas con destino á la construcción de nuevos pabellones en el asilo de Santa Cristina.



El testamento de Isabel la Católica

Diciembre.—1.° En Novedades estreno de *Los Gatariongos*, zarzuela bufa de los Sres. Frutos y Jiménez, Soriano y Ruiz de Arana.—4. En la Comedia, de *El Místico*, de Rusiñol, traducido al castellano por Joaquín Dicenta.—5. Doña Trinidad Scholtz, viuda de Iturbe, pone á disposición del Sr. Dato 35.000 pesetas para contribuir á la adquisición de un edificio en que pueda establecerse el Fomento de las Artes.—5. Un telegrama de Stokolmo da cuenta de que el premio de la Literatura de la fundación Nobel para 1904 ha sido repartido entre el insigne dramaturgo español D. José Echegaray y el gran poeta de la Provenza Federico Mistral.—8. Primera de las dos representaciones de Mounet-Sully en el teatro de la Princesa. —9. La duquesa de Villahermosa regala al Museo del Prado un cuadro de Velázquez que representa á don Diego Corral y Arellano, personaje de la corte de Felipe IV, por el que un potentado yanqui ofreció millón y medio de pesetas á la duquesa.—11. Llega á Santiago el Orfeón artístico-musical de Pontevedra con objeto de devolver la visita que le hizo el verano último la Unión Artística de aquella ciudad.—Estreno en Novedades de *El canto de la codorniz*, de los Sres. Sainz y Morales y maestro Zabala.—Conferencia del Sr. Silvela en el Ateneo de Madrid sobre la «Historia de las ideas éticas en España».—12. Primer concierto en Apolo del gran violinista Jan Kubelik.—Estreno en el Moderno de *¡Pa mí que nieva!* modismo en un acto de D. Joaquín Dicenta.—13. Banquete en Fornos en honor del eminente pintor guipuzcoano Ignacio Zuloaga.—Se inauguran las conferencias del presente curso en el Círculo-patronato de San Luis Gonzaga con una disertación de D. Valentín Gómez sobre el tema «Murillo y la Concepción».—14. Estreno en Berlín de la nueva ópera de Leoncavallo, titulada *Rolando*, letra del emperador Guillermo II.—Estreno en el teatro del Duque, de Sevilla, de la zarzuela de Adelardo Fernández Arias y Luis Pérez Frutos, música de López del Toro y Fon'.

Isabel la Católica.

Monumento á Isabel la Católica.



Asilo de Santa Cristina.



Escena de «El Místico».

titulada *La buena sociedad.*—La Real Academia de Bellas Artes, en su informe para la construcción de la nueva casa de Correos, propone por unanimidad para el primer premio á los arquitectos Sres. Palacios y Otamendi, y para el segundo á los Sres. Carrasco y Saldaña.—15. Estreno en la Comedia de *El Prestidigitador*, monólogo cómico de Rusiñol, traducido al castellano por Vital Aza. —16. En la Princesa primera de las dos representaciones de Polin, el popular *chanteur* parisién.—Estreno en Novedades de *Su Alteza Real*, de los Sres. Morales del Campo y Reyes y maestro San José.—18. Estreno en Lara de *Francfort*, juguete cómico de Vital Aza.—20. En la Zarzuela, de la *Fosca*, parodia de la *Tosca*, por Granés y Arnedo.—21. Estreno en Price del drama lírico de Dicenta y Chapí *Juan Francisco*.—25. Estreno en la Comedia de *El Gobernador de Urbequieta*, arreglo del francés del Sr. Jurado de la Parra.—En la Princesa, de *La doncella de mi mujer*, arreglo de los Sres. Reparaz y Luceño.—En el Cómico, de *El Organista de Móstoles*, zarzuela de Pérez Capo y Fogliette.—En Eslava, de *El cabo López*, de los Sres. Paso y Cruselles, Torregrosa y Calleja.—Banquete al maestro Caballero en el teatro de la Zarzuela, con motivo de cumplir los cincuenta años de compositor.—27. Estreno en Martín de *La caja de mazapán*, juguete cómico de Manuel Mañas.—30. En el Cómico, de *Las Estrellas*, sainete lírico de Arniches, Serrano y Valverde.—En Novedades, de *El Rosario de coral*, zarzuela de los Sres. Arpe y Pinedo y Pérez Soriano.

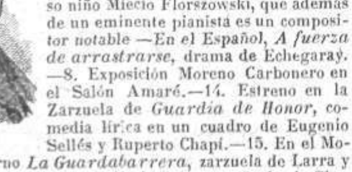


Zuloaga.

Leoncavallo.

1905

Enero.—1.º Se celebra en el Círculo Federal una velada en honor del insigne sabio Benot.—2. En el teatro Campoamor (Oviedo) se verifica el estreno del drama en tres actos y un prólogo, titulado *Un alto en la vida errante*, original de D. Ramón Pérez de Ayala.—4. D. Alfonso XIII dirige al ilustre literato y hombre de ciencia D. José Echegaray una entusiasta felicitación por haber compartido el premio Novel de 1904 con el poeta felibrés Mistral.—5. Reunida la comisión designada por la Real Academia Española para examinar los expedientes relativos á la provisión de la plaza de profesora de la clase de Declamación del Conservatorio, vacante por fallecimiento de doña Clotilde Lombía, acuerda dictaminar en favor de la reputada primera actriz doña María Alvarez Tubau de Palencia. —11. Inaugúrase en el Museo Provincial de Bellas Artes de Córdoba la sección de escultura moderna, creada por D. Enrique Romero de Torres, director de dicho centro.—15. Estreno en el teatro de la Princesa de *Quo Vadis*, famosa novela de Sienkiewicz, dramatizada por D. Alberto Michel, socio iniciador y secretario del Ateneo literario y artístico de Mejico.—En el teatro de Doña Amelia, de Lisboa, se estrena el drama de Pérez Galdós *El Abuelo*, traducido al portugués por el Sr. Noronha.—16. En Eslava, *El Trágala*, zarzuela en un acto de los Sres. Llanas, Calleja y Lleó.—La Asociación Artística de Berlín celebra una velada musical para dar á conocer las obras de canto y piano, hasta ahora inéditas, del célebre filósofo Federico Nietzsche.—21. Exhibición en la Zarzuela de Cónsul (chimpancé).—23. Presentación en Lara de Los Trombetta, pareja de artistas excéntricos que en muchas cosas rivaliza con el célebre Frégoli.—28. Estreno en Apolo del sainete lírico en un acto de los Sres. Alvarez Quintero, con música de don José Serrano, titulado *El mal de amores*.—29. En el patio del ministerio de Estado se exponen los trabajos de los pensionados de España en Roma, Sres. Garnelo, Marín, Benedito, Alvarez Sotomayor y Llorens.



Benot.

Febrero.—2. Presentación en la Princesa de la famosa actriz Carlota Vielte.—6. En el mismo teatro, primer concierto de piano de los que ha de dar el prodigioso niño Miecio Florszowski, que además de un eminente pianista es un compositor notable.—En el Español, *A fuerza de arrastrarse*, drama de Echegaray. —8. Exposición Moreno Carbonero en el Salón Amaré.—14. Estreno en la Zarzuela de *Guardia de Honor*, comedia lírica en un cuadro de Eugenio Sellés y Ruperto Chapí.—15. En el Moderno *La Guardabarrera*, zarzuela de Larra y Torregrosa.—17. En la Princesa, *Otelo*, de Shakespeare, arreglado á la escena española por don Francisco Navarro Ledesma y D. José Cubas.—En Eslava, la revista *Music-Hall*, de los señores López Marín, Calleja y Lleó.—En Lara, *La Cizaña*, comedia en dos actos de don Manuel Linares Rivas.—20. Velada en el teatro Calderón, de Valladolid, en honor del malogrado poeta Gabriel y Galán.—21. En la Comedia, el drama en un acto de Iglesias *Juventud*, y una comedia en dos, arreglada del francés por los Sres. Capella y Pérez Capo.—22. Exposición Meifren en el Salón Amaré.—24. En la Zarzuela, *La vara de alcalde*, letra de Atanasio Melantuche, música del maestro Benera.—26. En la Princesa, el juguete



Mistral.



Escena del «Quo Vadis».

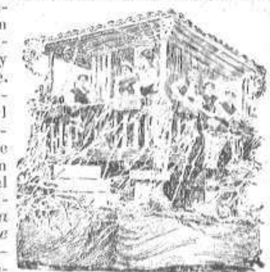
cómico en tres actos y en prosa, arreglo del francés, *Carambolas de amor*, de D. Emilio Mario y D. Domingo Santoval.—27. En conmemoración del Centenario del *Quijote*, el duque de Alba, teniendo presente el título que lleva de conde de Lemos, instituye, á nombre del ducado de Berwick y de Alba, conde de Lemos, una fundación con el capital de cien mil pesetas, cuyos intereses acumulados en cada trienio se destinarán á premiar en iguales casos la obra escrita por un español y que sobre temas de literatura, ciencias é historia, alternativamente, alcance superior mérito en opinión del Jurado constituido por las respectivas Academias.

Cónsul.

Marzo. — 3. Estreno en Apolo del sainete lírico en un acto y cuatro cuadros, de costumbres madrileñas, *Pasacalle*, original de los Sres. Ramos Carrión y Ramos Martín (padre é hijo), con música de Quinito Valverde.—4. Reaparición en Price del genial artista Frégoli.—5. En la Comedia, *La noche de amor*, drama lírico en un acto de Santiago Rusiñol.—El gobernador civil de Madrid aprueba el reglamento por que se ha de regir la Sociedad Aéreo Club, habiéndose hecho á París el pedido del primer globo para uso de los Socios y el de un hábil piloto del Aéreo Club de Francia para enseñar á los socios que lo deseen el manejo del globo hasta que obtengan el título de piloto.—Primer premio en carrozas (Carnaval de Madrid).—6. El embajador de Rusia en Madrid regala al ministro de Estado cuatro cuadros del siglo XVII representando sucesos del *Quijote*.—9. En su estudio de la calle de Lope de Vega, 55 al 61, expone el marinista Justo Ruiz Luna una abundante colección de obras de paisaje, marina y figura.—10. En el Ateneo reanuda el señor Silvela sus interesantes conferencias sobre la «Historia de las ideas éticas en España».—15. La señorita Steli Goller, joven de quince años y ya célebre concertista, da su primer concierto en el teatro Apolo.—Debuta en el Cómico el artista francés Mr. Joel Casthor, imitador, caricaturista y cantante.—20. Estreno en el Moderno de *A las puertas de la dicha*, ensayo dramático en un acto de D. Antonio M. Viérgol.—Un anticuario encuentra y adquiere en Zaragoza el retrato de la heroína de los Sitios, condesa de Bureta, pintado por Goya.—23. Estreno en Eslava de *La Mulata*, de Abati, Paso y Valverde.—28. En el Español, *Bárbara*, tragicomedia de Pérez Galdós.—Velada en la Universidad salmantina en honor del poeta Gabriel y Galán.



Escena de «A fuerza de arrastrarse».



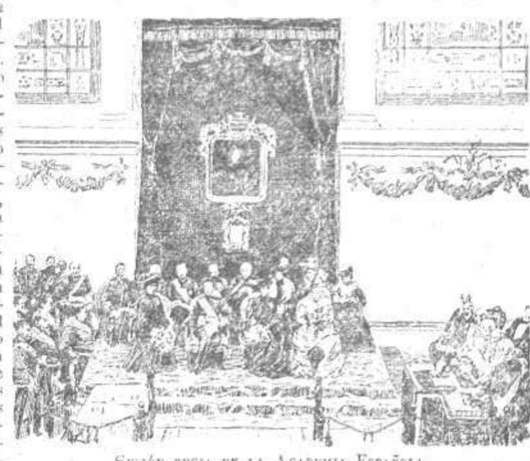
Primer premio.

Abril.—2. Estreno en Apolo de *La Galerna*, melodrama lírico de Larra y Valverde.—7. En el Cómico, de *El Trianero*, zarzuela de los Sres. Tavares y López, música de los maestros Marquina y Córboba.—8. Primer concierto en el Real de la orquesta Lamoureux.—Real orden de Hacienda disponiendo que por la Fábrica Nacional de la Moneda y Timbre se elaboren, en la cantidad que fije dicha Dirección, timbres especiales de comunicaciones de 5, 10, 15, 25, 30, 40 y 50 céntimos de peseta, y una, cuatro y 10 pesetas, conmemorativos del centenario del *Quijote*.—En Lara, *Zarzamora*, comedia andaluza en un acto y en prosa de López Silva y Pellicer.—11. Exposición de caricaturas de los hermanos Sancha y Lengo en la tienda de cuadros de Vilches, calle del Príncipe.—13. En el Español, *Rosas de otoño*, comedia en tres actos de Jacinto Benavente.—15. En el Cómico, *El dinero y el trabajo*, zarzuela de los señores Jackson Veyan y Rocabert, Vives y Saco del Valle.—19. Fiesta literaria en el Campo del Recreo, en la que se convienen las bases del nuevo periódico semanal *La República de las Letras*.—22. En la Comedia inaugura sus funciones la compañía italiana de Teresa Mariani.—25. En Lara, *Chiquilladas*, juguete cómico de Vital Aza.—28. En la Zarzuela, *Moros y cristianos*, zarzuela en un acto de los Sres. Flores y Serrano.—La condesa de Casa Valencia deposita en el Museo Arqueológico gran parte de la riquísima colección de objetos artísticos reunida por su padre.—31. Recepción en la Academia Española del poeta D. Emilio Ferrari para ocupar la vacante del Sr. Tamayo.

Carroza en la retreta (Coruña).

Mayo.—5. Inauguración en el Palacio de Cristal del Retiro de la Exposición bienal del Círculo de Bellas Artes.—Gran retreta militar en la Coruña.—7. Empiezan las fiestas del Centenario de la publicación del *Quijote* en este día con una batalla de flores en la Castellana á las cinco de la tarde, y á las nueve de la noche una gran retreta militar desde la Plaza de Castelar á la de Oriente.—8. Los festejos en este día fueron: á las once de la mañana fiesta universal en el gran Paraninfo, con asistencia del claustro extraordinario y presidencia del gobierno de Su Majestad. El Sr. Menéndez Pelayo hizo una disertación sobre el *Quijote*; á las tres de la tarde Junta en la Real Academia Española, presidida por S. M. el Rey. Se dio lectura del trabajo póstumo del académico

Sr. Valera (D. Juan). Acto seguido se efectuó, partiendo del edificio de dicha Real Academia, la procesión cívica. A las nueve de la noche festival de coros y bandas en la plaza de toros por los orfeones catalanes, castellanos y gallegos.—Juegos florales en Barcelona, resultando premiado con la flor natural D. Juan Alcover Maspons.—En el torneo de canoas automóviles Tolón-Mahón es proclamado vencedor el automóvil de madame Dugast, construido en Turín por Gallinari, haciéndosele entrega del premio en el Salón Consistorial del Ayuntamiento de Mahón en presencia de las autoridades y comandantes de buques españoles, franceses é italianos.—9. Festejos oficiales del Centenario en este día: solemnes exequias por el alma de Cervantes en San Jerónimo del Prado; iluminaciones públicas.—11. Primera «reunión» de la temporada en el Hipódromo de la Castellana.—12. Inauguración en el Museo del Prado de la Exposición Zurbarán.—Fiesta en el palacio del marqués de Cerralbo en homenaje á Cervantes, cuyo busto, colocado sobre artístico trofeo, adornaba uno de los salones del palacio del marqués.—14. Carrera de bicicletas en Zaragoza, disputándose en un recorrido de 100 kilómetros el gran premio de la Unión Velocipédica Española.—21. Estreno en el Moderno de *El Príncipe ruso*, opereta bufa adaptada de la obra de Scribe, por los Sres. Castro y Boada, música del maestro Vives.—Recepción del catedrático de la Universidad Central, Sr. Sánchez Román, en la Academia de Ciencias Morales y Políticas.—24. Exposición de *El Quijote* gráfico en los salones del Lírico, en que el lápiz de López Marín



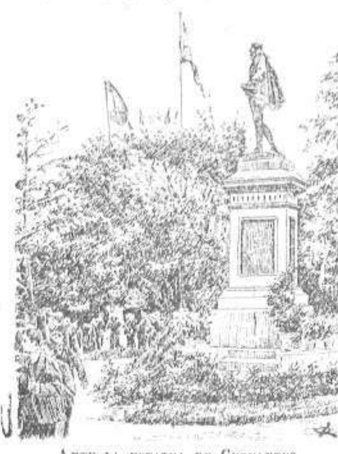
SESIÓN REGIA EN LA ACADEMIA ESPAÑOLA.

REVISTA DE LOS ORFEONES POR EL REY.

interpreta punto por punto y escena por escena la obra cervantina.—25. Empieza en el campo de tiro de la Moncloa el concurso de esgrima.—26. Por primera vez en España recibe un sargento el título de profesor de esgrima, y este honor corresponde al sargento Pacheco, alumno del maestro Sanz.-26. Termina el «handicap» de billar entre los socios del Nuevo Club con una sesión en el Palacio Real en la que resulta vencedor el príncipe don Carlos en porfía con S. M. el Rey.—30. Estreno en Apolo de *El Perro chico*, de los Sres. Arniches y G. Alvarez, Quinito y Serrano; en la Zarzuela, de *El Seductor*, sainete lírico de Domínguez Alfonso y Chapí.—Fiesta feminista en el Ateneo, presidida por la infanta doña Eulalia, en la que leyó un buen discurso la escritora doña Concepción Jimeno de Flaquer.

Junio.—2. Exposición Avendaño en el Salón Amaré.—Inauguración en San Sadurni de Noya (Tarragona) del monumento en honor del agricultor Marcos Mir.—3. Carrera regional de bicicletas (100 kilómetros en la carretera de Tarragona), organizada por el Club Ciclista de Burriana, llegando á la meta el primero Pascual Pose, que hizo el recorrido en cuatro horas y dos minutos.—5. Elección en el Ateneo de Madrid de los individuos que formarán las secciones durante el curso próximo.—8. Estreno en el Moderno de *La peseta enferma*, revista lírica de los Sres. Ponte y Chapí.—Banquete en la Alfuertas en obsequio del gran escultor francés Rodín.—9. Juegos florales en Córdoba, siendo el poeta premiado D. Enrique Bedel y el mantenedor D. Rafael Gasset.—16. Estreno por la compañía Guerrero-Mendoza en el teatro de Novedades de Barcelona del drama en cuatro actos *La se-*

gunda mujer (obra que obtuvo en Londres más de mil representaciones consecutivas), traducido y arreglado del inglés por D. Antonio Garrido.—



Ante la estatua de Cervantes.

18. Recepción en la Academia de Bellas Artes del nuevo académico D. Luis de Landecho y Urries.—19. En la Zarzuela, *Chirivita*, sainete



Escena de «El Perro chico».

lírico de los Sres. Tirado, Calleja y Lleó.—En el Moderno, *Calabazas*, entremés cómico lírico de Ramos Martín y Chapí.—26. Juegos florales en el palacio de Carlos V (Granada), siendo mantenedor el Sr. Sánchez Guerra y resultando premiado con la flor natural el poeta Sr. Esteva.—27. Estreno en Apolo de *El alma del pueblo*, tragicomedia lírica de los Sres. López Silva, Fer-



Regata Tolón-Mahón.

nández Shaw y maestro Chapí.—28. Conferencia en el Ateneo de Madrid del publicista italiano Godio sobre el Dante Alighieri.—Estreno en el



Inauguración de la Exposición cervantina.

Cómico de *La reina del couplet*, de Paso y Foglietti.

Año científico é industrial.

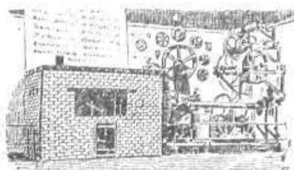
1904

Julio.—3. Inauguración de la Exposición de industrias locales en Tarrasa.—Clausura en Barcelona del Congreso de viajantes.—5. Inauguración del pantano *La Molineta* (Alfaro).—Visita de D. Alfonso XIII al Instituto Agrícola de Alfonso XII en la Moncloa.—10. Inauguración de las fábricas de carburo de calcio en Breus (Corcubión), movidas por el gran salto de agua del Pindo.—15. Verifícanse en el Támesis, cerca de su desembocadura, las pruebas de un buque torpedero de un tipo completamente nuevo, invención del coronel Soliani, de Génova, y cuya maquinaria ha sido construída con arreglo á los planos del profesor Rateau, de París. La especialidad del buque consiste en que en él la locomoción se obtiene por una combinación de turbinas y de máquinas recíprocas: el buque está construído de acero, tiene un desplazamiento de 140 toneladas y alcanza un andar de 15 nudos, con una carga de 20 toneladas.—16. Pasa por Pontevedra el joven portugués Antonio Julio de Castro, uno de los cuatro que aspiran al premio de 12.000 duros ofrecido por la Sociedad de Geografía de París al que hiciera un recorrido á pie y sin dinero durante diez y ocho meses por toda Europa.—Se recibe en Jaén la real orden concediendo á esta ciudad la Granja Instituto agrícola de la Andalucía oriental.—18. Se inaugura en Madrid, por el *Magisterio Español*, el curso de trabajo manual educativo durante las vacaciones escolares.—20. Con asistencia de Sus Majestades y Altezas se inaugura en el paseo de la



Escuela de Artes y Oficios.

Zurriola (San Sebastián) la Exposición provincial de Industrias, en la que figuran 95 instalaciones primorosamente presentadas, que demuestran la variedad infinita de la producción en Guipúzcoa.—Aprovechamiento del salto de agua del Pindo (Coruña).



Hornos de fundición (Exposición guipuzcoana).

—22. Comienzan en Bilbao las conferencias pedagógicas, estando la primera á cargo del maestro Sr. Lampreave.—25. Llega á Zaragoza el rector de la Universidad de Barcelona para visitar la Exposición de trabajos manuales.—28. Alarde magnífico de riqueza, de buen gusto y de inteligencia en la Exposición de Tarrasa (Barcelona).

Agosto.—4. Al señor López Navarro, ingeniero español de caminos y canales, se le brinda la plaza de director de las obras del puerto de Manila hasta la conclusión de éstas, haciéndole la oferta en términos altamente gratos para el señor López Navarro y para España.—8. Concurso obrero en Cartagena, concediéndose veinte premios por hechos humanitarios y deberes cumplidos en circunstancias extraordinarias.—10. Ensayos en Mahón, á bordo del crucero *Extremadura*, con los aparatos de telegrafía sin hilos, sistema *Telefunken*, con satisfactorio resultado.—16. El señor Prado Palacio, director de Agricultura, inaugura las obras de la Granja Agrícola concedida á Jaén.—17. Citadas por el Gobernador, se reúnen en el Gobierno civil de Córdoba numerosas y distinguidas personalidades, constituyéndose la Liga Antituberculosa.—18. D. Pedro Ferrer, segundo jefe de la Estación central de Telégrafos, da á conocer un nuevo conmutador que empalma y conmuta todos los hilos telegráficos en forma nueva y con la mayor sencillez.—29. Publica la *Gaceta* la real orden del ministro de la Gobernación resolviendo el expediente de la Gran Vía madrileña.—Otra real orden anunciando un concurso entre los arquitectos españoles para el estudio, redacción y presentación de proyectos referentes á la construcción de un edificio con destino á Dirección general y Administraciones de Correos y Telégrafos.

Altos hornos (Pindo).

Edificio de la Exposición de Tarrasa.

Septiembre.—1.º Nombramiento de un subcomité de las provincias catalanas para gestionar los asuntos referentes á los ferrocarriles proyectados Noguera-Pallaresa, Ripoll y Puigcerdá.—En la bahía de la Concha (San Sebastián) y á presencia del Rey se celebran las pruebas del aparato de natación, hechas por el inventor alemán señor Ledermann, quien salió del mar, demostrando que con el aparato de su invención se flota bien.—6. Se coloca la primera piedra del edificio para Escuelas municipales en Santo Domingo de la Calzada.—Se inauguran en Salamanca las sesiones del tercer Congreso Agrícola de Castilla la Vieja.—Exposición Etnográfica en San Sebastián.—11. Inauguración del Congreso Internacional de la Prensa en Viena.—17. Llegan á Soria dos tenientes de la Escuela Superior de Guerra, acompañados de un maestro y quince obreros de la brigada de topógrafos, con objeto de emprender los trabajos del mapa militar de España.—22. Se verifican las pruebas del nuevo tranvía eléctrico á Tibidabo y Valvidriera (Barcelona).



Inauguración de la Exposición etnográfica.



Nueva estación de Oviedo.

Octubre.—4. Se verifica en Oviedo la inauguración de la extensión universitaria con una reseña histórica del profesor Sr. Sala y un discurso del senador Sr. Labra.—6. En el paraninfo de la Universidad de Zaragoza se celebra la sesión inaugural de la Asamblea de farmacéuticos, presidida por el doctor Ripollés.—9. En el anfiteatro de la Facultad de Medicina de Madrid se verifica la apertura del

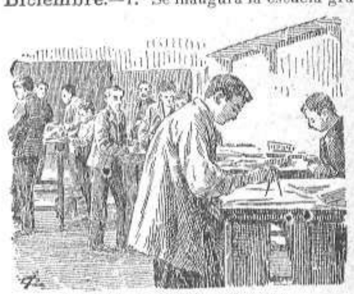


Exposición minera (Barcelona).

curso del Centro Instructivo del Obrero, con el reparto de premios ante el Rey.—16. Inauguración de la nueva Escuela Superior de Industrias de Vigo, edificio donado por el filántropo D. José García Barbón, hallándose el donante dispuesto á continuar las obras, dotando las escuelas de talleres y cuantos elementos sean necesarios.—23. Asamblea de Cámaras de Comercio en el salón de la Lonja de Barcelona, bajo la presidencia del Ministro de Agricultura.—24. Asamblea de procuradores de España en Madrid, asistiendo unos 200 asambleístas.—Se inaugura en Barcelona la Exposición de minería, organizada por el Fomento del Trabajo Nacional, en el salón contiguo al principal del Palacio de Industrias, en el Parque.—25. Explosión de gas en la fábrica *La Catalana*, de Barcelona.—27. Sesión inaugural de la Asamblea Nacional de pesca en Madrid, con numerosas representaciones que comprenden 135 embarcaciones con 6.500 toneladas y 3.100 barcas, con 7.100 toneladas, nueve almadrabas y treinta y cinco fábricas de conservas y 10.000 pescadores.



Palacio de Exposición.



Aplicación del producto antifiloxérico.

Noviembre.—3. Inaugura sus tareas en París el Congreso internacional para tratar del saneamiento de las habitaciones.—8. El Ayuntamiento de Zaragoza concede mil duros de subvención anual á los estudios mercantiles.—Experimento de un nuevo producto químico del Sr. Cardona, aplicado á las vides.—10. Inauguración de la Escuela de Artes y Oficios (Madrid), fundación del Sr. Fernández Blanco. 16. Inauguración del cuartel para artillería en Getafe (próximo á Madrid).—20. Recepción del doctor Gómez Ocaña en la Academia de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales.-Inauguración en Fontanar (Guadalajara) del magnífico puente construído sobre el Henares en la carretera de Fontanar á Tórtola.—23. Un grupo de jóvenes celebra una reunión con objeto de organizar la extensión universitaria en Madrid, siendo acogida la idea por un núcleo de más de 22.000 obreros.—24. Se inaugura el ferrocarril económico de Olván á Guardiola (Berga).—Apertura de curso en el Centro gallego (Madrid).—25. Llega á Madrid don Francisco de los Cobos, médico español, director del Hospital de San Roque, de Buenos Aires, como representante de las sociedades españolas en la Argentina ante el Gobierno de España, para que éste, de acuerdo con aquella República, cree en nuestra patria una Universidad Hispano-Americana.—27. Se celebra en Carlé (Valencia) la Asamblea de viticultores, en número de más de 2.000 concurrentes.

Escuela de Artes y Oficios.

Taller de confección de sombreros (Centro Gallego).



Nueva escuela gratuita.

Diciembre.—1.º Se inaugura la escuela gratuita para niños construída en la calle de Sagasta á expensas de los empleados del municipio de Madrid, que para ello depositaron durante varios meses un día de sus haberes respectivos.—4. Recepción de D. Ramón Jiménez en la Academia de Medicina.—6. Conferencia del doctor Otto Nordenskiold en la Sociedad Geográfica, presidiendo el acto el Ministro de Instrucción Pública.—8. Banquete en el café *Inglés*, dado en honor del Dr. Nordenskiold por la Sociedad Geográfica de Madrid.—Inauguración de las conferencias teórico-prácticas del Colegio de Medicina.—9. En la parroquia de Panezubes (Oviedo) es asesinado el cura párroco.—11. En el polígono de la Moncloa se verificó un notable *match* de fusil y revólver



Conferencia del doctor Otto.

entre algunos tiradores de Madrid.—16. Con objeto de dar vida legal á la Universidad Popular se celebra una reunión en el Ateneo de Madrid, presentándose un proyecto de reglamento, que fue aprobado por unanimidad.—18. Recepción de don Juan Valera en la Academia de Ciencias Morales y Políticas.—19. Los distinguidos *sportman* D. Jesús Duro y D. Guillermo Guisasola realizan la primera de sus excursiones aéreas en el *Alcotán*, globo de 1.000 metros cúbicos de capacidad, adquirido en París.—22. Conferencia del Dr. Cobos en la Universidad de Salamanca, desarrollando el tema de la instalación en esta ciudad de un centro de estudios hispano-americanos.

1905

Enero.—1. Comienza en Inglaterra el servicio para el público de la telegrafía sin hilos por el procedimiento Marconi.—2. En el restaurant Inglés se celebra el banquete al doctor Cobos, propagandista de la idea de establecer en España una Universidad hispano-americana.—5. Clausura en el Ateneo de Madrid de la Asamblea de doctores y licenciados en Ciencias y Letras.—11. *El Imparcial* abre un concurso para premiar los cinco mejores estudios sobre distribución de los fondos del presupuesto, de manera que se obtenga el máximum de eficacia y perfección en cada uno de los conceptos á que el certamen se refiere.—13. A las doce del día se inauguran en los cuarteles de María Cristina y de la Montaña los cursos agrícolas para las tropas, encargándose de las primeras conferencias, respectivamente, el Sr. Prado y Palacio, director general de Agricultura, y el Sr. Otero, director de la Granja Agrícola de la Moncloa. Estas conferencias son breves, claras y prácticas, teniendo presentes las máquinas antiguas y modernas que sirvan de tipos de comparación para demostrar los progresos de los aperos de labranza y de los trabajos que con ellos se obtienen; luego los alumnos más adelantados irán por grupos á la Moncloa para presenciar los resultados de las labores y practicar sobre el terreno los conocimientos adquiridos.—14. Al objeto de contribuir á la recompensa de los trabajos que se envíen al concurso de *El Imparcial*, S. M. el Rey remite la suma de 2.500 pesetas.—15. En el antiguo penal de hombres, hoy «Reformatorio de jóvenes delincuentes», en Alcalá de Henares, se inaugura una imprenta por iniciativa del Sr. Dato.—21. En el Palacio real de Lisboa es examinado solemnemente por sus profesores, con asistencia de la alta aristocracia y de los ministros, el príncipe heredero de Portugal.—22. Primer acto público y solemne que se celebra en España en pro de la verdadera reforma penitenciaria, con la conferencia del Sr. Salillas en el teatro Circo de Cartagena.—31. Inauguración en el Círculo Industrial de una serie de conferencias encaminadas á difundir entre las clases populares la cultura superior, hasta ahora reservada á las pudientes y directoras.

Febrero.—5. Inauguración del nuevo Instituto español de fototerapia establecido en la calle de Ferraz, 66, hotel.—Queda constituida legalmente en Madrid la Academia Ibero-Americana de Ciencias Pedagógicas.—9. En Coya (Vigo) se inaugura el edificio escuela para niños, donado por D. Tomás Alonso, residente en la República Argentina.—10. Se celebra en Toledo, en el Salón de Mesa, una importante reunión de fabricantes y vinicultores, representando cerca de 200 pueblos, con objeto de formar el Sindicato provincial.—11. El rey de Italia, Víctor Manuel, crea un Instituto Agrícola Internacional.—12. Recepción pública de D. José de Cárdenas en la Academia de Ciencias Morales y Políticas, como académico de número, para ocupar el sillón vacante por muerte del conde de Torreanaz.—22. Se inaugura en Bruselas la conferencia internacional á que el Gobierno del rey Leopoldo había invitado á todas las naciones con objeto de unificar la legislación sobre abordajes y salvamentos marítimos.—27. Inauguración en el Ayuntamiento de Ciudad Real del curso de trabajos manuales para profesores de ambos sexos, organizado por la Junta provincial de Instrucción pública.

Marzo.—4. Se descubre el paradero de la expedición Charcot al polo Sur.—8. El cura párroco de Llanes (Asturias) viene á la Coruña á formalizar la entrega del legado de 46.000 duros hecho en favor del hospital de Santiago por D. José Rey, fallecido en Méjico.—10. La Real Academia de Ciencias de Berlín concede al ilustre Ramón y Cajal la medalla de oro en consideración á sus méritos científicos.—11. La prensa científica se ocupa con grande elogio de un invento del oficial de artillería é ingeniero industrial D. Carlos Dorrieu: un procedimiento para la fabricación de productos químicos por electrolisis, habiendo encontrado el inventor la solución de un gran problema científico industrial, inventando la cuba electrolítica para la fabricación de sosa y potasa cáusticas, partiendo de los cloruros de sodio y potasio.—12. Por iniciativa de D. Alfonso XIII se nombra una comisión compuesta de D. Eduardo Reyes Prósper, catedrático de fitografía en la Facultad de Ciencias de Madrid; D. Ramiro Suárez, que lo es de química en la Escuela central de Artes é Industrias, y D. Rafael Janini, ingeniero agrónomo al servicio de la Real Casa, los cuales, presididos por el conde del Retamoso, estudiarán y clasificarán todas las plantas esteparias de España, las analizarán químicamente, así como los terrenos en que viven, y deducirán las enseñanzas zootécnicas, eminentemente prácticas, que convenga divulgar, puestas al alcance de los más sencillos campesinos.—La Academia de Ciencias Morales recibe como individuo de número al sabio hacendista Sr. Piernas Hurtado, en sustitución del inolvidable D. Laureano Figuerola.—17. En el local de la Sociedad Quirúrgica de Londres se celebra un homenaje á nuestro compatriota D. Manuel García, inventor del laringoscopio, en el día en que se cumplen los cien años de su nacimiento.—19. Homenaje á Echegaray, al que todo Madrid se asoció de una manera decidida y entusiasta.—26. Recepción en la Real Academia de Medicina del nuevo académico doctor Cospedal, distinguido ginecólogo que ha dado gran prestigio á la clínica de enfermedades de la mujer en el hospital de la Princesa.—28. Sesión regia en la Academia de Jurisprudencia y Legislación con motivo de la apertura del curso académico.

Abril.—Inaugúrase una clínica ginecológica en la Casa de Maternidad y una policlínica en el Hospital Provincial.—2. Manifestación popular en Vigo en honor de D. José García Barbón, filántropo que regaló á la ciudad dos edificios para Escuelas de Artes y Oficios y de Enseñanza de la Mujer.—14. Por la Dirección general de Agricultura se remite á las Granjas-institutos de agri-

cultura simiente de «zulla», acompañada de una instrucción para su cultivo, con el fin de que inmediatamente se hagan ensayos.—25. Homenaje en Alcañiz (Teruel) en honor del anciano y sabio botánico aragonés D. José Pardo y Sastrón, escondido tras el mostrador de la botica de Valdealgorfa.—Carreras á pie organizadas por el «Atletic Club» y el *Heraldo de Madrid*, haciendo el recorrido de 10 kilómetros más de treinta corredores y llegando el primero don José Nogués.—27. Se inaugura oficialmente la Exposición de Lieja (Bélgica).—29. La *Gaceta* publica el real decreto sobre subvenciones á los Ayuntamientos para la construcción de edificios destinados á escuelas públicas.

Mayo.—4. Descubrimiento en el término de Villagarcía de unos sepulcros antiguos, pertenecientes, al parecer, al cementerio de la antigua Lambriaca que Pomponio Mela coloca en la parte de la costa ibérica en que desaguan los ríos Ulla y Lerez.—5. El profesor W. H. Pickering, de los *Estados Unidos, encuentra otro nuevo* satélite girando alrededor de Saturno, resultando que se conocen ya diez lunas adscritas á este planeta lejano.—13. En la última de las veladas organizadas por el Ateneo de Madrid para conmemorar el tercer centenario del *Quijote* se otorga al sabio filólogo D. Julio Cejador el premio en el concurso abierto para el mejor estudio sobre la gramática del *Quijote*.—16. Pruebas en la Moncloa del automotor recientemente adquirido por el Ministerio de Agricultura.—El automotor es susceptible de emplear para distintas faenas agrícolas, pero especialmente para las de arar y trillar. Se mueve á vapor y desarrolla una fuerza de 60 á 70 caballos, llevando varios depósitos de agua y carbón y haciendo directamente la tracción de los arados.—18. Con asistencia de D. Alfonso XIII, y en el parque que la Sociedad tiene en la calle del Gasómetro, se verifica la fiesta aérea con que el «Real Aéreo Club de España» celebra su inauguración.—19. En Puerto de Santa María, prueba del aparato para dirigir torpedos desde tierra sin comunicación alguna con ésta, utilizando un procedimiento idéntico al de la *telegrafía sin hilos*, invención del oficial de Telégrafos D. Matías Balsera.—20. La sociedad española de Historia Natural organiza una expedición para realizar estudios en Marruecos y gestionar la obtención de los recursos necesarios. S. M. el Rey se suscribe por 5.000 pesetas, y el vicepresidente de dicha sociedad, señor duque de Medinaceli, contribuye con 2.500.—21. *Meeting* de propaganda antituberculosa en el Teatro Real de Madrid.—31. Dirigidas por el ingeniero de la Diputación Sr. Pagola se hacen las pruebas del nuevo puente de hormigón armado, construído en el pueblo de Arrinaga por cuenta del Ayuntamiento y la Diputación, para unir con la carretera de Zarauz.

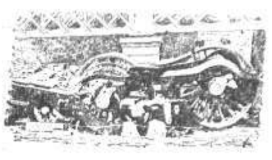
Junio.—4. Inauguración en Palencia de la *Granja é Instituto agrícola de la región agronómica leonesa*.—5. En un interesante estudio del director de la Estación sanitaria marítima de Génova, sobre instalación de enfermerías en los barcos, se dice: «Los hospitales españoles deben considerarse entre los mejores de toda la marina mercantil, porque todos se hallan situados en lugares apropiados, con enfermerías muy bien distribuídas, espaciosas y con un equipo interno muy esmerado».—8. En las excavaciones que se practican en Melilla en las faldas del monte San Lorenzo se han descubierto sepulturas antiquísimas, habiéndose extraído ánforas que parecen romanas y otros objetos, entre ellos un precioso incensario de caolín esmeradamente labrado en forma de pez.—10. El Consejo superior de ferrocarriles portugueses aprueba por unanimidad la *reforma de tarifas propuesta por la Compañía* Real de Caminos de Hierro, en combinación con las líneas españolas, para el transporte del azúcar de Zaragoza á Lisboa.—11. Recepción de D. Tomás Fernández Grajal en la Academia de Bellas Artes de S. Fernando para ocupar el puesto vacante por muerte de D. Jesús Monasterio.—En el cocherón de carruajes de la estación de los ferrocarriles del Mediodía, y ante la sección de carabineros que presta servicio en las estaciones de la Corte, se impone al carabinero Emilio Vera las insignias de la orden civil de Beneficencia por los servicios humanitarios prestados en un incendio.—12. El ministro de Agricultura entrega en Tudela de Navarra el primer trozo de las obras de reforma del encauzamiento del río Ebro.—Congreso agrícola en Cervera (Lérida).—15. En el Círculo Mercantil é Industrial de Castellón se inaugura el segundo Congreso Agrícola de Levante.—18. Se constituye la Sociedad contra el Ganado Híbrido, bajo la presidencia del general y agricultor competentísimo D. Enrique Allende Salazar, para demostrar los inconvenientes que ofrece el empleo de esta clase de ganado en las labores del campo y en los trabajos de arrastre y la necesidad de reemplazarlo por el caballar.—24. Inauguración en Rioseco (Valladolid) de la Exposición de Maquinaria Agrícola nacional y extranjera, y del Certamen Agrícola, cuyas sesiones celébranse en la sala capitular.—29. El conde Amerig de Schio efectuó en Milán sus primeros ensayos con el nuevo globo dirigible construido por él, gracias á las subvenciones de varios personajes, del difunto rey Humberto entre ellos. El aerostato recorrió tres veces el trayecto fijado previamente.

Acontecimientos notables, crímenes, causas célebres, catástrofes, juicios, etc.

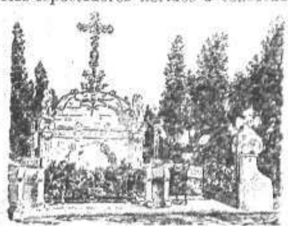
1904

Julio.—4. En París, explosión de una locomotora entre el puente de Europa y el túnel de Batignolles, con destrozos de edificios y varios heridos.—Explosión en la fábrica de fuegos artificiales de la carretera de Sarriá (Barcelona).—6. Vuelco de una diligencia en la carretera de Serues (Santander), resultando ocho heridos de los veintiocho pasajeros que en la primera iban.—7. Joaquín Collado (de Pontevedra) salva la vida á una joven, matando á un lobo rabioso que había hecho presa de ésta, siendo propuesto por ello para la cruz de Beneficencia.—9. Suelta en la explanada del Cuartel de la Montaña de las 3.000 palomas mensajeras, luchando en concurso organizado por la sociedad «La Uriendenbond» de Ganta (Bélgica).—Inundaciones en Castilla á

causa de desbordarse el río Duero, causando daños de consideración en la provincia de Valladolid.—10. Reaparición del espada *Conejito* en el redondel (Barcelona). — 15. La policía sorprende en la calle del Este, 14 (Barcelona), un elegante centro de corrupción, que los periódicos denominan «Sucursal de Atenas», semejante á otro que hace poco se descubrió en París y que se titulaba «Academia griega».—16. Se constituye en Madrid una Asociación de cocineras y doncellas, encaminada á defenderse contra los abusos y tiranías de los amos.—17. La diligencia que hace el trayecto de Alicante á Villajoyosa vuelca cerca del pueblo de San Juan, resultando cuatro viajeros heridos y otros muchos contusos.—19. Dan principio en Bailén las fiestas conmemorativas de la batalla de este nombre.—En un baile casero (Granada), Manuel Antequera asesta dos tiros de revólver á la señorita Francisca Montero, uno en el brazo y otro en el pecho. —20. Cerca del paseo de coches del Parque de Madrid son encontrados el cadáver de Alfonsa Fernández, muerta por su amante Cosme Velasco, y el de éste, que se suicidó.—Hace su aparición en Barcelona la banda de gente maleante, llamada de los «apaches», expulsada de París, y que tenía atemorizado al vecindario honrado de los bulevares exteriores. — 21. El cura de Pastriz (Zaragoza) dispara un tiro al rico propietario D. Francisco Bernad, dejándolo muerto.—Se incendian 200 hectáreas de sembrados en Alcolea de Calatrava (Piedra Buena), originando pérdidas que se calculan en seis mil pesetas.—24. En la lucha del tigre César con el toro Hurón (San Sebastián) se rompe la jaula, quedando las fieras en libertad y resultando varios espectadores heridos á consecuencia de los disparos de los miqueletes.—26. En Jerez se efectúa la entrega de la barriada construída para obreros á expensas de los caritativos hermanos doña Rafaela, doña Ana y don Luis Isasi.

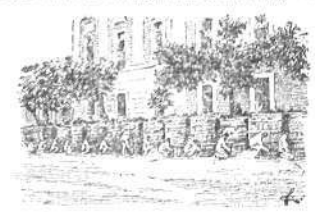


Explosión de una locomotora.



Panteón del Dr. Robert.

Agosto.—4. Se bendice en Barcelona el túmulo al Dr. Robert.—Incendio en Segovia.—Incendio del arsenal de Tolón (Francia).—8. Regatas en Bilbao.—12. El Conde de San Luis, gobernador de Madrid, ordena que las funciones de los teatros terminen á las doce y media en punto.—La czarina de Rusia da á luz un varón, que es declarado heredero del Imperio ruso.—16. Es presa de las llamas el hermoso y famoso bosque de Fontainebleau, situado á 50 kilómetros de París, atribuyéndose el incendio al descuido de un turista que arrojó la punta de un cigarro sobre un montón de ramaje, desecado por el calor de los días caniculares.—Inauguración de la línea de Oviedo á San Esteban de Aravia.—17. El presbítero D. Vicente González hiere de un tiro á D. Marcelino Trapiello, abogado y director del periódico *El Carbayón* (Oviedo).—21. Con ocasión de padecerse en El Carpio (Valladolid) una epidemia variolosa, que produjo enorme pánico en el vecindario, el médico D. Abelardo Jiménez trasladó á hombros al cementerio el cuerpo de una mujer muerta de aquella enfermedad, cavando la fosa y enterrando el cadáver.—En la Plaza de Toros de Madrid sufre una tremenda cogida el banderillero Amador Sánchez (a) *Perlita*, falleciendo pocas horas después en la enfermería de la Plaza.—22. Cae la primera nevada en San Petersburgo, cuando en Madrid nos achicharramos de calor.—23. Estalla una granada en Ollargan (Bilbao), resultando heridos varios obreros que se hallaban trabajando á corta distancia.—25. Un incendio destruye en Ajaccio (Córcega) más de mil hectáreas de bosque en una extensión de más de 20 kilómetros.—26. Incendio en el depósito de petróleos de Hoboken (Amberes), propagándose las llamas á 16 tanques y extendiéndose por el puerto el líquido ardiente.



Concurso de palomas mensajeras.

Incendio en el arsenal de Tolón.

Septiembre.—5. Incendio en el barrio judío de Nueva York, recogiéndose 14 muertos y 26 heridos.—Muere en Salamanca D. Vicente Rodríguez Fabrés, opulento capitalista que deja una fortuna de 20 millones de pesetas para que se dedique íntegra á la fundación de un asilo para niños de cinco á doce años, otro asilo de ancianos de más de sesenta y una escuela agrícola que se montará con todos los adelantos modernos.—7. A las doce de la noche cayó en la Plaza de



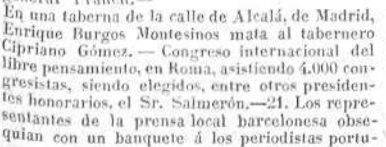
Casa destruida por el incendio (Segovia).

Oriente de Madrid una lluvia de codornices que en pocos momentos cubrió el suelo de estos volátiles.—8. Arde el «Laberinto», quinta que en el Norte de Barcelona posee el marqués de Alfarrás.—Se hunde la cúpula de la catedral de Or-



El Rey en las regatas de Bilbao.

leans.—11. En un circo de Saint-Cloud (París), el león «Negus» hiere gravemente á su domadora, la famosa bailarina la Goulue.—14. Empieza el derribo de las covachuelas de la calle del Carmen, de Madrid.—Temporal en el Cantábrico.—19. Incendio de nueve casas en Tamariz de Campos (Valladolid). — Terrible tormenta en la provincia de Málaga, derrumbando edificios y arrastrando cosechas y animales.—20. Dan principio las maniobras militares entre Zaragoza y Madrid, bajo la dirección del general Franch.—



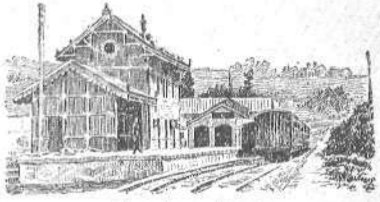
Vista del mar en San Sebastián.

En una taberna de la calle de Alcalá, de Madrid, Enrique Burgos Montesinos mata al tabernero Cipriano Gómez. — Congreso internacional del libre pensamiento, en Roma, asistiendo 4.000 congresistas, siendo elegidos, entre otros presidentes honorarios, el Sr. Salmerón.—21. Los representantes de la prensa local barcelonesa obsequian con un banquete á los periodistas portugueses.—24. Inauguración del curso en la Escuela Popular de Oviedo, presidiendo D. Melquiades Alvarez. —25. Incendio en los almacenes y depósito de forrajes del edificio de Provisiones militares en Lisboa.—26. Erupción del Vesubio, ardiendo la estación superior del tranvía funicular y llegando á 1.844 el número de explosiones en el espacio de trece horas.—28. A propuesta del gremio de dueños de cafés de Madrid, y por consecuencia del impuesto de alcoholes, se suprimen las tradicionales gotas de coñac, ron y aguardiente, acordándose también cobrar el pan correspondiente á las raciones servidas en aquellos establecimientos.--José de Manresa, capuchino, ofrece su cuerpo para suturas epidérmicas á un enfermo (Valladolid).



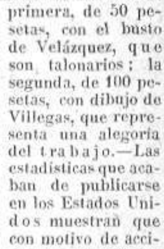
Fr. José de Manresa.

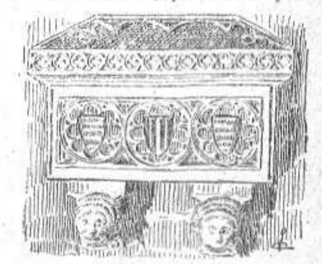
Octubre.—1.º Revienta en El Ferrol un obús de 14 centímetros, hiriendo los fragmentos á cuatro artilleros. — En Trinidad (Colorado) se rompe el depósito de aguas, quedando destruída la ciudad, que tenía 5.000 habitantes.—2. Llega á la Coruña á bordo del vapor «Alfonso XIII» el exprocurador del Ayuntamiento de Lugo don



Estación de Oviedo.

Adelardo Taboada, autor del horroroso asesinato cometido en la última ciudad el 6 de junio.—3. El automóvil de María Guerrero y Díaz de Mendoza choca contra un árbol en San Juan de Luz, quedando destrozado.—Para retirar de la circulación los billetes de 100 pesetas, cuya serie F ha sido falsificada, el Consejo del Banco de España emite dos nuevas clases de billetes: la primera, de 50 pesetas, con el busto de Velázquez, que son talonarios: la segunda, de 100 pesetas, con dibujo de Villegas, que representa una alegoría del trabajo.—Las estadísticas que acaban de publicarse en los Estados Unidos muestran que con motivo de accidentes ferroviarios (choques, descarrilamientos, etc.) se han registrado en aquel país el año último cerca de *diez mil muertos* y 76.563 heridos.—6. Un coche en que viajaban nueve excursionistas vuelca sobre un precipicio de 45 pies de profundidad, en el cantón suizo de Valais, quedando despedazados





Sepulcro de D. Jaime III.

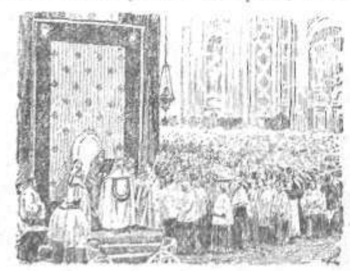
personas y animales.—Ramón Manrique mata de un tiro á Remedios Deltell Berenguer en la calle de Mira el Río Alta (Madrid).—7. De resultas de una explosión en el polvorín del Callao (Lima) mueren 11 soldados.—8. Se consuma la

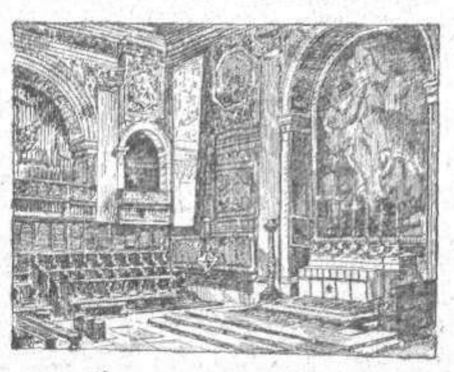
venta (Guadix) de la alfombra persa que, según tradición, legaron los Reyes Católicos á la catedral, y que por su tejido de una pieza y maravilloso dibujo era ejemplar único.—9. En la calle de S. Lucas (Madrid), Luis González Pacheco da seis puñaladas á su amante Fermina Spasa Sánchez. —10. El capitán de la Guardia civil D. Vicente García de Paredes mata en desafío en Sevilla á D. Rafael León Primo de Rivera, marqués de Pickman. —14. El espada Nicanor Villa, *Villita*, se despide del toreo en la corrida verificada este día en Zaragoza.—16. En el cerrillo del Rastro (Madrid) un chico de trece años hiere gravemente á otro de catorce por pendencias en el juego del peón.—19. Jugando un desafío de 100 carambolas, el campeón de billar Mr. Frassio, en París, en el momento de tirar la última carambola de la serie, en medio de los aplausos del público cayó como herido por un rayo, quedando muerto de la rotura de un aneurisma.--Captura en Santa Cruz de Tenerife de Otto Tanssing, «el rey del algodón», gerente de la fábrica de Tanssing hermanos, de Viena, fugado á Buenos Aires con 700.000 coronas.—27. Voraz incendio en el Hospicio municipal de Ferrol, logrando salvarse los 124 asilados de ambos sexos.—31. Es detenido en Madrid Jean Guibert por estafa al Crédit Lyonnais de títulos de la *Société générale de París*.


La nieve en Madrid.—Aspecto de la plaza de Santa Ana, frente á la Casa Bailly-Baillière.

Un aerolito de 37.000 k. en New York

Noviembre.--1.º Choque de un ómnibus con el tranvía de vapor del Pardo, resultando siete heridos.—3. Ejecución en Vitoria del reo Luis Caredanos.—7. *Meeting* en favor de las corridas de toros en el Jardín del Buen Retiro.—9. Incendio de una manzana de casas en la calle de Embajadores (Madrid).—11. Horroroso incendio en París (Moulineaux), con muertos, heridos y desaparecidos.—19. En Chicago estallan 22 depósitos de gas destinados al alumbrado de los vagones del ferrocarril, en los almacenes de la Compañía popular del Gas, resultando 40 muertos.—20. Crimen en la calle de Predicadores (Zaragoza): Orencio Cellalbo mata á la joven Fernandina Tapia, suicidándose después.—27. Cae en Madrid una copiosa nevada que interrumpe el servicio público y las conferencias telefónicas.—Traslación de los restos del rey D. Jaime III desde Valencia á Palma de Mallorca.—30. No se recuerda en Madrid nevada tan abundante ni tan larga como la de este día: por efecto de ella se interrumpió la vida en Madrid, quedando las calles y paseos cubiertos por una capa de nieve de metro y medio de espesor; todas las obras que se ejecutan al aire libre se suspendieron y millares de obreros carecieron de trabajo. S. M. el Rey dispuso la distribución en los cuarteles de raciones de rancho para los pobres, y aunque el rancho era extraordinario, como á cada cuartel acudieron cuádruple número de pobres que el de las raciones que se debían repartir, *los hambrientos* fueron en manifestación á Palacio, siendo atendidos con limosnas por orden de S. M.


El 50 aniversario de la declaración de la Inmaculada, en el Vaticano.


Capilla del coro en el Vaticano.

Diciembre.—2. S. M. el Rey pasea por el camino del Pardo guiando el nuevo automóvil *Panhard*, de 12 caballos, habiendo recibido ya el de 24 que la misma casa le construyó con todo esmero.—4. Solemne coronación de la Virgen de los Reyes en la Catedral de Sevilla.—Consagración de la antigua

iglesia catedral de Cartagena por el obispo de Murcia.—6. Desafío entre Jaurés y Deroulede en Hendaya, al que asistieron como espectadores muchas personas de la colonia francesa y otros muchos curiosos de San Sebastián.—7. Comienza á celebrarse en Madrid y en toda España, con inusitada pompa, el quincuagésimo aniversario de la definición dogmática de la Inmaculada Concepción de María.—12. *Meeting* de boda, ó la ostentación del amor libre en acción, en la Costanilla de los Angeles (Madrid).—13. Descubrimiento de los crímenes perpetrados en el *Huerto del Francés*, en Peñaflor (Sevilla), donde hábiles agentes espiaban á los que veían con dinero en los pueblos cercanos y proponiéndoles tentadoras ganancias en el juego ú otra clase de negocios de la misma índole los llevaban á la finca de ese nombre.—23. D. Gregorio Fernández García, vecino de Zafra, solicita del municipio de esta ciudad la concesión de unos terrenos para edificar 16 casas amplias é higiénicas que serán adjudicadas á otros tantos vecinos pobres, jefes de familia, con uno ó más hijos que vivan bajo su patria potestad.—A las doce y veinte minutos aparece triunfalmente el premio gordo de navidad, 15.162, vendido en Valencia.—27. Exposición de envolturas en el concurso abierto por la sociedad Española de Higiene en el salón de *Blanco y Negro*.—29. Choque de trenes en la línea de Nápoles á Roma, resultando más de 50 heridos.—30. Destacándose en las negruras de la noche, vertiendo raudales de luz, aparece en el horizonte el planeta *Júpiter*, que muchos toman por un aerostático.

1905

Enero.—2. El general Stoessel, defensor de Puerto Arturo, propone la capitulación de esta plaza al general japonés Nogi.—7. Cerca del faro de Strewies (Inglaterra) el vapor español *Oria* choca con el *Glasgow*, yéndose los dos vapores á pique.—10. Por iniciativa del alcalde señor Merino comienza á funcionar en Badajoz el Patronato de la Mendicidad, que hará desaparecer á los pordioseros de la vía pública, socorriéndoseles á diario.—16. En las minas de Bold (Inglaterra) una jaula en que descendían á los pozos varios obreros se precipita en el abismo, por haberse roto los cables, resultando cinco obreros muertos y 13 heridos de gravedad.—17. Verifícase en París el duelo del famoso esgrimidor Thomegueux y de Pierre Bourg, con asistencia de un millar de personas, durando el asalto una hora y diez y siete minutos, hasta resultar herido en el brazo derecho Pierre Bourg.—En la Audiencia de Lugo comienza la vista en juicio oral de la causa seguida, por asesinato de Antonio Ledo, contra el procurador y concejal que era de este Ayuntamiento Adelardo Taboada.—22. Horrorosas escenas en San Petersburgo entre la soldadesca y las turbas amotinadas, pero indefensas.—23. Publica la *Gaceta* la real orden de Gobernación, según la cual se acepta en principio el proyecto para la construcción en Madrid de un edificio para Correos y Telégrafos, suscrito y presentado á concurso por los arquitectos D. Joaquín Otamendi y D. Antonio Palacios y propuesto por unanimidad en primer lugar por la Real Academia de Bellas Artes de San Fernando.—28. En la mina *Premier*, de Joannesburg, se encuentra un diamante de tres mil treinta quilates, cuyo valor se calcula en trescientos millones.—31. Al salir de Tívoli-Vaux-Hall (París) el numeroso público que asistía al *meeting* de protesta contra las matanzas de San Petersburgo son lanzadas dos bombas de dinamita, que al estallar hieren á muchas personas.

CAÍDA DE UN GLOBO EN PARÍS.



LA JOVEN CALVO, SALVADORA DEL NIÑO BROCAL.

Febrero.—9. Explosión de gas en la Glorieta de Bilbao (Madrid), con un muerto y tres heridos graves.—13. Atentado contra el gran duque Sergio Alejandrovich, gobernador general de Moscou, hijo de Alejandro II.—14. El Ayuntamiento de Madrid acuerda que en lo sucesivo no se cambie el nombre de una vía pública y que en ningún caso pueda ser denominada con nombre de persona sino después de haber pasado diez años del fallecimiento de ésta.—20. Al descender el globo *Deseado*, después de una función de mojiganga en la Plaza de Toros de Barcelona, se incendia, yendo á caer rápidamente sobre los cables del tranvía eléctrico, salvándose el aeronauta Suñer milagrosamente.—En París, trágica caída de otro globo.—En la calle de la Ruda (Madrid) es asesinado Aniceto Plaza—21. Dos terribles incendios: uno que destruye en Lyón inmensos edificios, que ocupaban una hectárea en el barrio de Guillotière; otro en Indianópolis (Estados Unidos), que destruye todo el barrio del Comercio.—22. Accidente ferroviario en la línea de la costa de San Sebastián, cayendo varios vagones al río Uria y ocasionando varias desgracias.—24. A las siete y veinte de la mañana únense las galerías del Simplón, dándose la mano los obreros de ambos lados.—26. La Compañía internacional de vagones-camas inaugura solemnemente el nuevo material de lujo, que desde este día pone á disposición del público en el rápido diurno que circula entre Madrid é Irún y viceversa.—27. Tragedia en Aljuéscar (Mérida), de la que es protagonista una mujer llamada *La Somera*, que tanto dio que hablar hace años con motivo de la célebre causa conocida por *El muerto resucitado*.

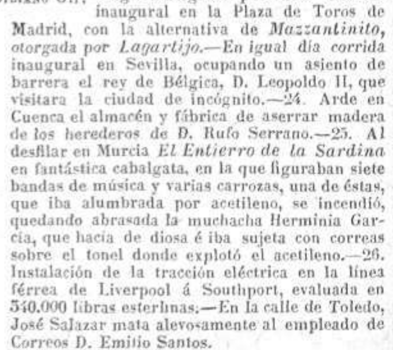
ASISTENCIA DE LOS HERIDOS DEL SINIESTRO FERROVIARIO.

Marzo.—1.º El tribunal del Jurado se constituye *en Villacañas (Toledo) para conocer de* dos causas, en las que figuran 147 mujeres en el banquillo.—2. La Liga contra el duelo, constituida en Barcelona por muchos elementos de todas las clases sociales, publica el manifiesto en que anuncia sus propósitos y pide el concurso de la opinión pública.—El alcalde de Madrid, señor conde de Mejorada del Campo, oficia á los señores presidente del Consejo de Administración del Banco Hispano-Americano y al arquitecto director de las obras del edificio de dicho Banco, Sr. Adaro, significándoles la satisfacción con que ha visto el Ayuntamiento el suntuoso edificio que han levantado en la calle de Sevilla, esquina á la Carrera de San Jerónimo.—5. Joaquín San Juan, en la calle de la Libertad, número 26 (Madrid), atenta contra su vida, después de herir *gravemente á su amante*, Ana Villanueva. —8. Llega á Vigo el vapor *Matías T. Bayo*, conduciendo 12 náufragos del vapor español *Villa Alegre*, que se fué á pique frente á las costas portuguesas.—9. Los autores y empresarios de *teatros acuerdan cerrarlos, no allanándose* á la imposición del gobernador, el conde de San Luis, de que acaben las funciones á las doce y media de la noche. Cumpliendo el acuerdo citado, la noche *del 9 no se abrió ningún teatro* en Madrid, excepción hecha de Romea y Actualidades, en que hubo el habitual desfile de *coupletistas* y vistas cinematográficas.—10. Se inaugura el cambio de tracción de sangre por la de vapor en el tranvía de Cuatro Caminos á Chamartín (Madrid), que enlaza con el que recorre la Ciudad Lineal y llega hasta las Ventas del Espíritu Santo, servido también por vapor.—Empieza en la Coruña la vista del ruidoso *proceso por bigamia* seguido contra Ramona Peña Núñez, apellidada *Barba Azul hembra*. —Se celebra en El Escorial de Abajo la inauguración de la línea telefónica entre dicho punto y Madrid.—11. *Con asistencia* del gobernador de la provincia y centenares de vecinos se descubre, en el fondo de una sima de Cifuentes, el cadáver del ermitaño Bibiano Gil, de cuyo asesinato se confiesa autor el pastor Vicente Olmo. —12. El conde de Mejorada, alcalde de Madrid, organiza una lotería con el fin de excitar al vecindario para conseguir el mayor número posible de vacunaciones.—Con asistencia de más de 10.000 personas celébrase en la Plaza de Toros de Yecla (Alicante) un *meeting* de protesta contra la ley de Alcoholes.—15. Verifícase, en los montes de El Pardo (Madrid), la excursión hípica organizada por S. M. en obsequio de los aristocráticos individuos de la Sociedad La Caza y de buen número de jefes y oficiales de la guarnición de esta corte.—20. En una casa de la calle de las Tornerías (Toledo) se descubre una hermosísima sinagoga, de estilo árabe, más antigua que el Cristo de la Luz.—En Málaga es cosido á puñaladas el apoderado de la Casa Larios, don Antonio Jiménez Astorga.—21. En el pueblo de Rivera (Avila), Eduvigis *López se arroja á las* ruedas de un molino, llevando en brazos una niña, hija suya, en mantillas.—El cabo Bernardino asesina á su amante, Ramona Yáñez, en la calle de Silva, 14 (Madrid).

Abril.—2. Se celebra en la *Castellana* (Madrid) la ceremonia en que los jóvenes reclutas juran fidelidad á sus banderas.—5. Ejecución en *Don Benito de los reos Carlos García de Paredes* y Ramón Martín de Castejón.—6. Fiesta del árbol en Albacete plantándose cerca de mil árboles.—Misteriosa muerte del cura D. Andrés Crío Tobío, párroco de San Julián de Tobaleiro (Coruña).—7. *Hundimiento del tercer depósito* de aguas (Madrid), aplastando á 28 obreros que bajo el techado trabajaban y resultando heridos otros 35.—Con este motivo la prensa pide que se depuren responsabilidades, y la caridad pública contribuye con donativos al alivio de las familias desamparadas.—8. Terrible terremoto en la India Inglesa, recogiéndose más de dos mil víctimas.—Concurso de tiro de infantería en el Campamento de Carabanchel (Madrid), obteniendo el premio la compañía de Cazadores de Madrid núm. 2, que manda el teniente coronel Paez Jaramillo.—11. *Averíguase que el total* de las víctimas causadas por los terremotos en la India asciende á 20.000.—En una mina de Noirchain (Bélgica), á causa de una explosión del grisú, quedaron sepultados 17 obreros, pereciendo *todos*.—12. *En* la playa *de Gros, en* San Sebastián, es visto un ballenato que, después de quedar varado en la arena, pudo ganar la mar.—26. El ministro de la Gobernación autoriza el decreto *para la construcción* del *Asilo de la* Paloma en terrenos cedidos en la dehesa de Amaniel y sirviendo de base á la obra el millón de pesetas dejado por la marquesa de Vallejo á la Beneficencia general de Madrid.—17. Antonio Ambite Mayoral hiere á su mujer, Pilar Tapias, en la casa número 27 de la calle de Fuencarral (Madrid). —23. Grandes temblores de tierra en los condados de Derby, York, Nottingham y Lincoln (Inglaterra), produciendo *grietas enormes y desprendimientos* de tierra, pero sin ocurrir ninguna desgracia personal.—Corrida inaugural en la Plaza de Toros de



ERMITAÑO BIBIANO GIL.

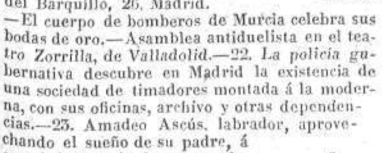


Madrid, con la alternativa de *Mazzantinito*, *otorgada por Lagartijo*.—*En igual día corrida* inaugural en Sevilla, ocupando un asiento de barrera el rey de Bélgica, D. Leopoldo II, que visitara la ciudad de incógnito.—24. Arde en Cuenca el almacén y fábrica de aserrar madera de los herederos de D. Rufo Serrano.—25. Al desfilar en Murcia *El Entierro de la Sardina* en fantástica cabalgata, en la que figuraban siete bandas de música y varias carrozas, una de éstas, que iba alumbrada por acetileno, se incendió, quedando abrasada la muchacha Herminia García, que hacía de diosa é iba sujeta con correas sobre el tonel donde explotó el acetileno.—26. Instalación de la tracción eléctrica en la línea férrea de Liverpool á Southport, evaluada en 340.000 libras esterlinas.—En la calle de Toledo, José Salazar mata alevosamente al empleado de Correos D. Emilio Santos.

Mayo.—4. Ejecución en Bilbao de los reos Aznar y Cirujeda.—8. En Villamanrique, unas veinte niñas de cinco á once años, simulando la Hermandad de la Virgen del Rocío, que sale en *carretas todos los años hasta unas tres leguas* de la población, donde se venera dicha imagen, iban con unos pequeños carritos de madera por las afueras, cuando seis ú ocho toros de Moreno Santamaría, descarriados de una manada de ciento *cincuenta que llevaban para la dehesa de los* Gatos, pisotearon é hirieron á muchas de la comiti-

va.—12. Voraz incendio en la calle del Real (Ferrol), muriendo una niña carbonizada.—14. Naufragio de todos los botes automóviles de la carrera Argel-Mahón-Tolón, salvándose los tripulantes.—16. En la iglesia de la Concepción Real de Calatrava de esta corte se verifica la ceremonia de armar caballero y vestir el hábito de la Orden al Illmo. Sr. D. Remigio Gandásegui y Gorrochategui, obispo-prior preconizado de las Ordenes militares.—20. Fiesta de la coronación de la Virgen del Pilar en Zaragoza.—21. Manuel Rey Lorente mata á su esposa Carmen Biosca y se suicida después en la calle del Barquillo, 26, Madrid. —El cuerpo de bomberos de Murcia celebra sus bodas de oro.—Asamblea antiduelista en el teatro Zorrilla, de *Valladolid*.—22. *La policía gubernativa* descubre en Madrid la existencia de una sociedad de timadores montada á la moderna, con sus oficinas, archivo y otras dependencias.—23. Amadeo Ascús, labrador, aprovechando el sueño de su padre, á cuyo lado dormía, le estrangula (Porrera, Tarragona).—24. Fermín Arudi, el *gigante* aragonés, lucha cuerpo á cuerpo y mata á un oso en los montes de Sallent (Huesca)—25. Por el ministerio de la Gobernación se decreta el «sello de urgencia» desde el día 1.º de junio.

Junio.—1. Combate naval de Tsushima (*guerra ruso-japonesa*). —En la calle del Rey Francisco, 20, inauguración del nuevo asilo de la Cuna de Jesús, con la denominación de San Martín.—Primer matrimonio civil presidido y autorizado por una mujer en calidad de juez de paz en Blachuan (Inglaterra).—9. Pruebas de la máquina distribuidora de agua, en Murcia, por medio de 500 bocas de riego, sistema igual al usado en Madrid.—11. La *policía gubernativa* sorprende y da *muerte* á José Fernández Rusol (a) *Pepín*, cuyas proezas y hazañas criminales—una de ellas la evasión á lo Rocambole de la cárcel de Madrid, le habían dado triste celebridad.—18. Traslación de las cenizas de los ilustres profesores don Julián Sanz del Río y don *Fernando de Castro*, desde el cementerio civil antiguo al nuevo del Este.—19. Se trasladan á su mausoleo definitivo de la basílica de Atocha los restos mortales de D. Antonio de los Ríos Rosas.—21. Congreso masónico en Lisboa.—22. Los federales festejan el onceno aniversario del día 22 de junio de 1894, en que D. Francisco Pí y Margall *publicó con su firma el programa del* partido, con el descubrimiento de la lápida conmemorativa colocada en la casa núm. 15 de la calle del Conde de Aranda, donde murió el insigne patricio, y la colocación de la primera piedra del mausoleo proyectado por suscripción nacional para guardar sus restos.—23. Una barca portuguesa que conducía á Monzón 25 personas para asistir á la fiesta del Corpus naufraga en la orilla española del río Miño, ahogándose 22 náufragos.—En la causa seguida por muerte del tabernero Cipriano Gómez, el Jurado da el veredicto de homicidio *por imprudencia* involuntaria, siendo condenado Enrique Burgos á la pena de un año y ocho meses de prisión correccional é indemnización de 5.000 pesetas á la viuda de Cipriano.—24. Incendio del teatro-circo de Villagarcía.—27. Excursión Madrid-Toledo, organizada por el Real Automóvil Club.




Carrera de canoas.



El Pilar.

Año económico español.

Sabido es que la liquidación de un presupuesto es lo que clasifica una nación en acreedora ó deudora de otra, según que el sobrante sea á favor ó en contra. Como puede verse somos más productores que industriales, y menos mal que nuestros cultivos fueran todos fuente de riqueza para sus cultivadores, como en Valencia y Murcia, y no como en Castilla, donde, aparte ciertos monopolios naturales (vino, cereales y azafrán), las huertas no producen más que pepinos, pimientos y otras plantas de este jaez. ¿Por qué no estudiar y procurar medios, no sólo de igualar, sino de exceder nuestra producción con la de otras naciones, como Francia é Italia, siendo así que el suelo español se encuentra en condiciones de albergar tanta población como cada una de ellas y superarlas en la *diversidad de productos? Sólo así se resolverá, sencilla y radicalmente para todos*, la cuestión del día, la gran cuestión social agraria, que tan preocupados tiene á gobiernos y propietarios.

Liquidación provisional del presupuesto de 1904.

	Pesetas.
Ingresos.	1.033.797.986
Pagos.	978.997.468

El excedente señalado en este ejercicio ha permitido reembolsar al Banco una importante cantidad de sus créditos, mejorando de esta suerte la situación del Tesoro.

Nuestro comercio exterior en todo el año 1904.

	Millones de pesetas.
Importación.	844,47
Exportación.	874,32
Total.	1.718,79
Excedente de la balanza mercantil de los años anteriores.	29,85

Cotización del 4 por 100 español.

Alza en el año + 2,17.

Encaje oro del Banco de España.

	Millones de francos.
1903..	363
1904..	372
Diferencia.	+ 9

Exportación de España en 1904.

	Millones de pesetas.
En tejidos de algodón y de punto.	31,6
En jabón.	2,1
En tártaro.	4,3
En sedas.	4,1
En papel.	7,6
En corchos.	27,0
En esparto.	4,0
En calzado.	15,6
En pieles y ganados.	40,6
En cebollas.	7,3
En ajos.	1,2
En almendras.	17,0
En uvas.	12,8
En azafrán.	5,3
En aceites.	44,6
En vino común.	61,2
En vino de Jerez.	5,7
En vino generoso.	1,2
En alpargatas.	1,4

Exportamos primeras materias, pero de lo que exige transformación é inteligencia, poco ó nada mandamos al extranjero, por lo que España pesa poco en el concierto de las naciones como país industrial en esta época de rápidas transformaciones y grandes progresos.

Producción agrícola de España.

Producción azucarera (caña y remolacha).	107.700.000	kilog.
— de pasa.	23.000.025	—
— de patatas.	21.000.000	—
— de naranjas.	557.000.033	—
— de vino de Jerez.	71.960	hectl.
Exportación de vino común.	2.026.814	—

La importación de nuestros vinos en Francia ha sido de 1.376.936 hectolitros.

El consumo francés de vinos españoles ha sido en igual período de 881.607 hectolitros, valorados en 31.191.000 francos.

Aceites españoles importados en Francia, 4.290.300 hectolitros, cuyo valor se estima en 3.706.000 francos.

Nuestra industria azucarera.

Hay en España 31.500 hectáreas de superficie dedicadas al cultivo de caña y remolacha, que representan un valor de 145.890.000 pesetas. El capital que á su vez representan las fábricas de azúcar asciende á 188 millones de pesetas. En ellas se ocupan tres meses 17.000 obreros. Dichas fábricas consumen 153.000 toneladas de carbón y proporcionan á las empresas de transportes el arrastre de 1.300.000 toneladas.

Nuestra industria lanera.

Hay en toda España para la industria lanera:

Cardas.	1.170
Husos.	666.000
Telares comunes.	5.000
Telares mecánicos.	1.200
Batanes.	600
Perchas.	520
Tundidoras.	520
Máquinas ó aparatos para prensar, estirar, aderezar tejidos ó deshilachar trapos.	450

Los centros principales de esta industria son: Sabadell, Tarrasa, Alcoy, Béjar, Ezcaray, Antequera y Palencia.

Hay también fábricas de alguna importancia en Cáceres, Toledo, Vitoria, Córdoba, Teruel, Sigüenza, Barbastro, Palma, Vélez Rubio, Lucena, Molina, Caravaca y algunos otros puntos.

Nuestros ferrocarriles en 1904.

Principales Compañías.	Kilóms.	Ingresos totales.
Norte de España.	3.681	111.092.910 ptas.
Madrid-Zaragoza-Alicante.	3.650	103.888.101 —
Andaluces.	1.067	22.172.672 —
Madrid-Cáceres-Portugal.	429	4.014.070 —
Plasencia-Astorga (Oeste).	348	2.962.559 —
Medina-Zamora-Orense-Vigo.	299	4.558.626 —
La Robla-Valmaseda.	284	»
Linares-Almería (Sur)	246	4.472.579 —
Zafra-Huelva.	180	2.114.400 —
Santander-Bilbao.	131	3.778.156 —
Medina del Campo-Salamanca.	77	1.075.458 —
Villena-Alcoy-Yecla.	25	»

Año judicial.

Durante el último año (1904), la criminalidad ha tenido en España un lamentable crecimiento. Los delitos contra las personas y contra la propiedad son los más numerosos, pero á los alcances les van las falsedades y los delitos contra el honor. El número de causas despachadas ante el Tribunal de Derecho desde 1.º de julio de 1903 á 30 de junio de 1904 fue de 17.803, ascendiendo á 9.917 el número de sentencias condenatorias pronunciadas después de celebrado el juicio. El Jurado falló 2.802 causas, pronunciando 1.095 veredictos de inculpabilidad y 1.707 de culpabilidad. De todo lo cual resulta la siguiente clasificación de los delitos y faltas en el año penal.

Clasificación de los delitos y faltas en el año penal.



FALSEDADES



CONTRA EL ORDEN PÚBLICO





CONTRA LAS PERSONAS



JUEGOS Y RIFAS



CONTRA LA LIBERTAD Y SEGURIDAD



CONTRA LA PROPIEDAD



IMPRUDENCIA TEMERARIA

	Proporción por 10.000 hab.		Proporción por 10.000 hab.
Contra las personas (parricidio, asesinato, homicidio, infanticidio, lesiones, duelo, etc.)	0,86	*Falsedades* (falsificación de moneda, billetes de Banco, papel sellado, documentos públicos y privados, etc.).	0,26
Contra el orden público (Desacato, insultos, injurias á la autoridad, etc.).	0,36	*Contra la libertad y seguridad* (sustracción de menores, allanamiento de morada, coacciones, etc., etcétera).	0,25
Contra la propiedad (robo, hurto, defraudación, usurpaciones, etc.). . .	0,30	*Juegos y rifas*.	0,02
Imprudencia temeraria.	0,26		

El año necrológico.

1904

Julio.—1.º En París, el embajador de España en Roma, D. Enrique Dupuy de Lome.—2. En Madrid, el contralmirante de la Armada don José Warleta Mora.—9. En el manicomio de Carabanchel (Madrid), el general de división don José Toral, á quien correspondió la terrible amargura del rendimiento de Santiago de Cuba á los americanos.—14. En Clarens (Suiza), Pablo Krüger, famoso expresidente de la República del Transvaal.—21. En Madrid, el notable escritor y conocido político y diplomático D. Salvador López Guijarro.—En Madrid, D. Zoilo Espejo, senador del reino, director y catedrático de la Escuela especial de Ingenieros agrónomos y vicepresidente de la Económica Matritense de Amigos del País.



VALLÉS.

Agosto.—4. En San Ildefonso, doña María de los Angeles Beruete y Moret, condesa de Muguiro.—6. En Soria, el insigne pintor Ricardo Villodas, autor de la *Naumaquia*.—8. En Ciudad Real, D. Juan Acedo Rico y Medrano, conde de la Cañada, jefe del partido conservador en la comarca.—10. En París, Waldeck Rousseau.—15. En Levico (Austria), D. José Gutiérrez Agüera, embajador de España en el Vaticano.—16 En Gijón, fray Ramón Martínez Vigil, obispo de la diócesis.—25. En Sevilla, D. José Velilla, inspirado poeta y aplaudido autor dramático.—28. En Ciudad Real, D. Casimiro Piñera y Naredo, obispo de Dora y prior de las Ordenes militares.

Septiembre.—2. En Madrid, el notable actor D. José Vallés, intérprete de obras dramáticas de dos generaciones.—6. En Fuenterrabía, D. Benito Zozaya, político y exalcalde de Madrid.—9. En Madrid, D. Luis Carmena y Millán, distinguido filarmónico y revistero de toros.—14. En Madrid, D. Manuel Ossorio y Bernard, escritor y periodista.—16. En Friedrichsruh (Alemania), el príncipe Herberto de Bismark, primogénito del gran canciller del mismo nombre.—En Madrid, D. Carlos Prats, uno de los hombres más prestigiosos del comercio madrileño.—21. En Madrid, el ilustrado médico D. Alfredo Rodríguez Viforcos.—En la Coruña, D. Bonifacio Ruiz de Velasco, exdiputado y comerciante que fué de esta corte.—25. En París, D. Manuel Iturbe del Villar, ministro plenipotenciario de Méjico en España y Francia.—27. En Madrid, D. Luis de León y Cataumber, Duque viudo de Denia.—29 En Madrid, D. Pa-



DR VIFORCOS.


Dupuy de Lome.


Ricardo Villodas.


Waldeck Rousseau.


Obispo de Oviedo.


Marqués de Villasegura


Conde de Bismark.


Francisco Borja Pavón.


Manuel Iturbe.


Teodoro Guerrero.


Rafael Torres Campos.


Doctor Ustáriz.


Rey de Sajonia.


Rancés.


Arzobispo de Granada.


Marcelino de Unceta.


Federico Balart.


Julio Verne.


Valero de Tornos.


Manuel Reina.


Silvela.

blo Barbero y Casal, exdirector de los sextetos de los teatros Español, Comedia, Princesa y Lara.

Octubre.—1.° En Londres, el célebre político sir William Harcourt, uno de los *leaders* del partido liberal inglés y profesor de Derecho internacional en la Universidad de Cambridge.—4. En París, el célebre escultor Bartholdi.—5. En Madrid, el literato D. Teodoro Guerrero, que alcanzó gran popularidad á mediados del pasado siglo como escritor fácil, correcto é ingenioso.—6. En Madrid, el exconcejal y diputado á Cortes D. Luis Felipe Aguilera.

Noviembre.—2. En París, el ilustre geógrafo español D. Rafael Torres Campos.—En Sevilla, el anciano y notable actor D. Pedro Delgado.—4. En Palma de Mallorca, la poetisa doña Emilia Sureda.—6. En Madrid, el opulento comerciante D. Federico Ortiz.—En Madrid, el ingeniero industrial D. Jorge Burgaleta Caballero, presidente de la Asociación de Ingenieros del Cuerpo.—En Seul (Corea), la princesa heredera de este reino.—11. En Madrid, D. Luis Valero Martín, letrado y diputado provincial.—14. En Madrid, el respetable hombre público y culto escritor D. Angel María Dacarrete.—En Madrid, el reputado médico D. José Ustáriz.—15. En el castillo de Pillnitz (Alemania), el rey Federico Augusto de Sajonia.—17. En Madrid, doña María de las Mercedes de Borbón, princesa de Asturias. — 23. En Madrid, D. Guillermo Rancés, subsecretario del Ministerio de Instrucción Pública.

Diciembre.—1.° En Munich, el príncipe Federico Hohenzollern.—14. En Madrid, Pepe Mata, resto de aquella brillante falange de actores en que figuraron los Romeas, los Valeros, los Vicos y los Calvos.—16. En Madrid, D. Eduardo Palou, ilustrado catedrático y presbítero.—En Madrid, D. Antonio Ramos Calderón, diputado y senador en varias legislaturas, presidente en 1871 de la célebre comisión del sufragio universal.—21. En París, el conde Bari, de la familia Borbón, de la rama de Nápoles.—22. En Madrid, Antonio Perrin, notable actor dramático.—28. En Madrid, D. Tomás Ariño, diputado liberal.

1905

Enero.—2. Muere en Reims (Francia) el cardenal arzobispo de la diócesis, Benito María Langenieux.—17. En Granada, el arzobispo de la diócesis D. José Moreno Mazón, que ocupaba el arzobispado desde junio de 1885.—18. En Cádiz, *á la edad de noventa y cuatro años, el compositor* D. Antonio Maqueda, maestro de capilla de la catedral y autor, entre otras grandes obras, del famoso *Stabat Mater*, que algunos críticos han juzgado superior al de Rossini.—18. En Berlín, á los veinte años de edad, la gran duquesa Carolina de Sajonia Weimar.—28. En Madrid, el exministro conservador D. Manuel Mariátegui y Vinyals, conde de San Bernardo.

Febrero.—2. En Dusseldorff (Alemania), el famoso pintor Thembak.—7. En Berlín, el célebre pintor Mensel.—10. En Badajoz, D. Serafín Asensio Vega, jefe del movimiento revolucionario de Badajoz en 1883.—12. En Madrid, el doctor D. Fausto Garagarza, maestro de muchas generaciones de farmacéuticos españoles.—13. En San Petersburgo, el gran duque Sergio Alejandrovich, hermano del Zar.—28. En Madrid, doña Segunda Tamargo, esposa del exministro liberal señor marqués de Teverga.

Marzo.—3. En Madrid, D. José d'Harcourt y Moriones, general de división y ayudante de campo de S. M. el Rey.—En Madrid, el general de artillería de la armada D. Gaspar Salcedo y Anguiano.—6. En Madrid, D. Miguel Merino, secretario perpetuo de la Real Academia de Ciencias y senador por la expresada Academia.—9. En Zaragoza, el reputado pintor Marcelino Unceta.—13. En Madrid, D. Juan Thomas de Cuevas, subdirector de los ferrocarriles de Madrid, Zaragoza y Alicante é ingeniero jefe del material y tracción.—24. En Madrid, D. Eduardo de Santana, vizconde de los Asilos, hijo del fundador de *La Correspondencia de España*.

Abril.—7. En Madrid, doña María Antonia Fernández de Córdoba y Bernaldo de Quirós, condesa de Sástago.—8. En Madrid, el maestro don Apolinar Brull, autor de numerosas zarzuelas que han quedado de repertorio.—11. En Madrid, D. Federico Balart, maestro de las letras contemporáneas.—En Amiens (Francia), el gran novelista Julio Verne.—14. En Madrid, D. Jorge Loring y Heredia, marqués de Casa-Loring, opulento industrial de Málaga. — 18. En Madrid, el insigne escritor y novelista D. Juan Valera.—21. En Madrid, el popular escritor y antiguo periodista D. Juan Valero de Tornos.—22. En *Castropol (Asturias)*, el *notable químico don* José Ramón Luanco, autor de muy notables obras de historia y de ciencias.—27. En Madrid, D. Eduardo Lustonó, notable y conocido escritor.

Mayo.—8. En el Ferrol, D. Augusto Vila, propietario del Astillero particular que lleva su nombre y en el que han sido construidos los cañoneros *Marqués de la Victoria*, *Doña María de Molina* y *Don Alvaro de Bazán*.—11. En Puente Genil, el poeta D. Manuel Reina.—En Madrid, D. Tomás Sancha Lengo, dibujante y caricaturista.—15. En Madrid, D. Eduardo Butler y Anguita, vicealmirante de la armada.—16. En Madrid, el contralmirante D. Joaquín Lazaga y Garay.—26. En Berlín, Eugenio Richter, jefe del partido liberal alemán.—En París, el barón Alfonso Rothschild, jefe de la casa francesa de este nombre, regente del Banco de Francia y administrador del ferrocarril del Norte.—29. En Madrid, D. Francisco Silvela, jefe del partido conservador.

Junio.—3. En París, Audiffret Pasquier, antiguo hombre de Estado.—7. En Madrid, don Francisco Molinelli, escultor laureado y profesor de la Escuela Superior de Artes y Oficios.—En Berlín, el príncipe Leopoldo Hohenzollern Sigmaringen, candidato del general Prim al trono de España después de la revolución de septiembre de 1868.—12. En Madrid, el general de división D. Carlos Navarro y Padilla, exprofesor y exdirector de la Escuela de Estado Mayor, figurando entre sus discípulos los generales Martínez Campos, Azcárraga, Despujols, Blanco, Weyler y otros.—13. *En Atenas es asesinado el primer* ministro de Grecia, Delyannis.—18. En la Habana, el guerrillero Máximo Gómez.—27. En Mondoñedo, el obispo de la diócesis D. Manuel Fernández de Castro.—28. En Madrid, doña María de los Dolores Reynoso y Queralt, duquesa de Maqueda, marquesa de Astorga.—29. En Palma de Mallorca, D. Pascual Ribot, jefe del partido liberal de Mallorca.

Progresos de la Astronomía en los últimos treinta años.—La Astronomía en España.—¿Será la Tierra el centro del Mundo? La Tierra reina de la Creación.—**Olas terribles y mal ejadas:** Las iras del Océano.—**Los abismos fabulosos del mar:** Profundidad de los mares.

PROGRESOS DE LA ASTRONOMÍA

EN LOS ÚLTIMOS TREINTA AÑOS

Gracias á los progresos de la Astronomía y á las felices aplicaciones que esta ciencia ha sabido hacer de los recientes descubrimientos de la Física y la Química, el hombre ha comenzado, desde hace unos treinta años principalmente, á presentar en su verdadera significación los grandiosos misterios del Universo.

¡Dos millones de estrellas!

La Astronomía del siglo XIX emprendió la obra de trazar la *Carta del Cielo*, trabajo inmenso cuya iniciativa se debe á Francia y al Observatorio de París. Este mapa del cielo contendrá más de *dos millones* de puntos luminosos, marcados con una exactitud matemática. ¡Qué inmenso progreso cuando se considera que en 1800 el catálogo más completo, el de Lalande, no contenía más que 47.000 estrellas! En 1863, Argelander registró 324.000; después de un salto, en menos de treinta años, pasamos de esta cifra á la de 2.000.000.

Las fotografías del cielo.—Este progreso se debe enteramente á la fotografía. Todo el cielo quedará contenido en 22.054 clichés. Constituirá el atlas más hermoso que el hombre puede trazar, y el catálogo único al que las generaciones futuras vendrán á su vez á tomar los elementos necesarios para hacer conocer los cambios profundos de que es teatro el Universo entero. Otros clichés mostrarán los grandes cometas y los eclipses, las variaciones en el aspecto de la superficie del Sol y de la Luna, y constituirán otros tantos documentos preciosos para el porvenir.

El poder de los instrumentos.

No sólo la fotografía, sino también la mayor parte de las otras ciencias, concurren á perfeccionar el material de investigación de los observatorios, y desde todas partes enfilan los astrónomos sus anteojos al espacio infinito. Hace cincuenta años, el anteojo más poderoso era el del Observatorio de Pulkova, en Rusia, el cual medía 38 centímetros de diámetro en su objetivo y una longitud de 7 metros Hoy poseemos anteojos de una potencia mucho mayor.

Los grandes observatorios.—He aquí la lista de los principales observatorios del mundo, con su altitud y la medida de su instrumento principal.

OBSERVATORIOS Y PAÍSES	Diámetro del objetivo.	Longitud del anteojo.
	Metros.	*Metros.*
Yerkes (Estados Unidos).	1,01	18,90
Lick (Estados Unidos). . .	0,91	17,60
Meudon (Francia).	0,82	15,80
Potsdam (Alemania). . .	0,79	12,00
Niza (Francia).	0,76	16 00
Poulkowa (Rusia).	0,76	13,00
París (Francia).	0,73	18,00
Greenwich (Inglaterra). .	0,70	8,30
Viena (Austria).	0,68	10,40
Washington (E. Unidos).	0,66	10,00

Esta lista podría alargarse. Sólo diremos que hay en el mundo 25 observatorios que poseen anteojos con objetivo de más de 50 centímetros de diámetro, 65 cuyos objetivos exceden de 38 centímetros de abertura y 72 cuya abertura alcanza 33 centímetros. Estos anteojos permiten aumentos de 800 á 2.500 veces el tamaño. No hay que decir que los observatorios más elevados están en las condiciones más favorables por razón de la pureza de la atmósfera.

Para completar esta relación, deberemos citar el famoso anteojo de la Exposición Universal de París de 1900, que probablemente se instalará en el Observatorio del «Pic du Midi». Su objetivo tiene $1^m,50$ de diámetro; la distancia focal es de 64 metros, y adaptándole un aumento de 6.000 veces, se acercaría la Luna á 16 leguas. Todos estos observatorios se comunican entre sí gracias á la Oficina central de Kiel, y así todos concurren con sus descubrimientos y sus cálculos á la obra universal.

Consignemos, por último, que conocemos la configuración exacta de la regiones polares de Marte, cuando ninguna expedición científica ó geográfica ha conseguido franquear las zonas glaciales de nuestra propia Tierra.

Lo que queda por descubrir.

Por otra parte, la ciencia del Sol nos abre horizontes nuevos en la meteorología, y en todas partes sabios eminentes como Lockyer, Langley, Stones, Hale, Deslandres, Moreux, Zenger, Bigelow y otros se consagran casi exclusivamente al estudio de este astro. Nadie duda que estos astrónomos llegarán pronto á darnos una ciencia de la *Previsión del tiempo*, que de tan gran utilidad sería para todos.

Ultimos enigmas.—El plan del Universo, cuyo boceto será dibujado de día en día, no está todavía ultimado; nuestros vecinos los planetas ¿están realmente habitados? ¿Qué papel juega el Sol entre las numerosas y variadas estrellas que pueblan el espacio indefinido? ¿Dónde concluye el Universo? ¿Tiene éste límites ó se extiende sin fin por todas partes? ¿Qué leyes rigen la actividad de este Sol que regula nuestras variables estaciones? He aquí, entre otras, unas cuantas preguntas que ofrecen á la Astronomía ancho é ilimitado campo, donde la inteligencia más atrevida encontrará siempre mucho que explorar.

LA ASTRONOMÍA EN ESPAÑA

Nuestra España no ha permanecido indiferente al movimiento progresivo de los estudios astronómicos. Aceptando los nuevos métodos y entrando en el campo de la moderna astronomía, parece se halla en camino de coadyuvar á la obra universal de esclarecimiento de los grandes problemas del Cosmos. Dos hechos hay que revelan de una manera indudable que la astronomía española toma nueva vida, que sin abandonar los trabajos clásicos de la astronomía geométrica entra de lleno en los nuevos dominios de la astronomía física: la adquisición de moderno y abundante material de trabajo por los observatorios ya existentes y la creación de nuevos observatorios. Los antiguos observatorios de Madrid y San Fernando, aprovechando el compromiso que para ellos envolvía la observación de los eclipses de sol, visibles como totales desde España, de los años 1900 y 1905, han podido conseguir auxilios pecuniarios del Gobierno y merced á éstos han podido adquirir bastante material científico moderno, con el que no sólo la observación de los eclipses ha sido provechosa, sino que también cuentan ahora con elementos para ampliar sus trabajos cotidianos y abordar los problemas que son objeto de estudio en todos los observatorios del mundo.

Pero más que esta modernización de los observatorios antiguos, creemos que debe señalarse como principio de una nueva era para la astronomía española la creación de tres observatorios nuevos en nuestro país, pues á la razón de actualidad ó novedad hay que agregar las circunstancias de ser de creación particular y estar dotados de aparatos más poderosos, además de tener algunos de ellos fines más concretos y determinados, en armonía con el criterio hoy dominante é ineludible, si se ha de aspirar á hacer algo nuevo, de la especialización. Daremos, pues, noticia á nuestros lectores de estos tres observatorios recientemente fundados, que son el de Fabra, el de Física Cósmica del Ebro y el Astronómico, Geodinámico y Meteorológico de Granada.

Observatorio Fabra ó del Tibidabo.— El observatorio del Tibidabo, que más bien debiera llamarse observatorio Fabra, según veremos, tiene su asiento en la colina de aquel nombre que existe junto á Barcelona.

A mediados del año 1894, poco después de haber montado D. Eduardo Fontseré la estación astronómica de la Academia de Ciencias de Barcelona y haber organizado, en unión con D. Angel del Romero, entonces presidente de la corporación, el servicio horario de la ciudad, que es hoy uno de los más importantes servicios confiados á la Academia, emprendió dicho Sr. Fontseré el amplio estudio de un proyecto de observatorio Astronómico Meteorológico para la cima del Tibidabo, á unos 500 metros de altitud, trazando el plano topográfico de dicha cumbre, formando los presupuestos de instrumental y funcionamiento y terminando su voluntario cometido á fines de dicho año 1894. Presentado el proyecto al señor Romero, presidente de la Academia, tomó éste con entusiasmo el proyecto y encargó al arquitecto D. José Domenech el plano de fachada y presupuesto de las obras de fábrica, quedando presentado el proyecto completo, firmado por los Sres. Fontseré y Domenech, en la sesión de la Academia del 19 de enero de 1895.

A pesar del entusiasmo con que la Academia prohijaba la realización de este proyecto, no pudo pensar seriamente en ello hasta el año 1901, en el cual ya no existían rivalidades que vencer ni intereses encontrados que conciliar. Allanado el camino, el presidente de la Academia, Sr. Thos, se dirigió á varias personas y corporaciones recabando su apoyo para la construcción del Observatorio, y encontró en julio de 1901 la más entusiasta acogida de parte de D. Camilo Fabra, primer marqués de Alella, quien ofreció desde luego 250.000 pesetas para los primeros gastos de construcción y compra de una ecuatorial. Activáronse los trámites, y en marzo de 1902 se firmó el convenio entre los señores marqués de Alella y presidente de la Academia estableciendo el donativo. Eligióse para la edificación un terreno de unos 8.400 metros cuadrados, algo más bajo que la cumbre del Tibidabo, en el punto denominado *Turó de la Castanyer*.

Observatorio Fabra.

Conseguida después de ocho años de estudio, de activa propaganda y de incalculables esfuerzos la base económica del nuevo observatorio, se encargó á los Sres. D. José Domenech y D. José Comas la realización del proyecto, descartando de este asunto, no sabemos por qué, al que había sido su autor y constante paladín Sr. Fontseré.

En junio de 1902 falleció D. Camilo Fabra, pero sus hijos continuaron la obra de su difunto padre, no sólo repitiendo los donativos, y no bajará de 75.000 duros lo donado por la casa Alella, sino también señalando una subvención anual para el sostenimiento del observatorio. Por su parte, la Diputación provincial acordó en octubre de 1902 conceder á la Academia un crédito de 30.000 francos para la adquisición de un círculo meridiano, y en diciembre del mismo año, el Ayuntamiento concedió 30.000 pesetas para material científico de meteorología y sismología.

A principio de 1903 empezaron las obras, previa alguna modificación en los planos, exigida por las condiciones del nuevo emplazamiento. Al propio tiempo se encargó á la casa Mailhat, de París, la construcción de la ecuatorial y del círculo meridiano.

Posteriormente se adquirieron los aparatos meteorológicos y sismológicos.

El 7 de abril de 1904 fué inaugurado el nuevo observatorio por S. M. el Rey D. Alfonso XIII.

Actualmente ya está instalado todo el material científico que se había encargado y funciona el establecimiento bajo la dirección de D. José Co-

mas, persona bien conocida por sus trabajos astronómicos.

Los dos aparatos fundamentales de todo observatorio, la ecuatorial y el círculo meridiano, son en el de Barcelona de primer orden. La ecuatorial tiene un objetivo de 38 centímetros, sin igual en los observatorios oficiales, y es doble, es decir, con un anteojo para visión directa y otro para tomar fotografías. No hay que decir que esta ecuatorial tiene su dotación completa de oculares, chasis, micrómetros, espectroscopio, etc., etc. El círculo meridiano tiene su objetivo de 20 centímetros, superior también á los existentes en los observatorios de Madrid y San Fernando, y su construcción está hecha con arreglo á todas las exigencias de la astronomía moderna.

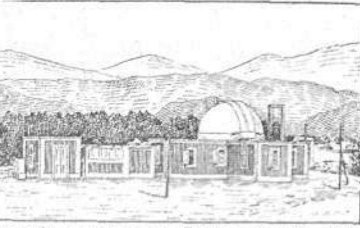
Las colecciones de aparatos meteorológicos y sismológicos son bastante completas.

Con tales elementos ya se comprende que la labor astronómica y meteorológica puede ser abundante y provechosa. Lo que no vemos claro es cómo se va á hacer esta labor, pues de personal no hemos oído hablar más que de un director, y por mucha que sea la actividad y por grande que sea la energía del señor Comas, no es posible que él sólo atienda y tenga en funciones todos los aparatos. Bien comprendemos que es problema difícil para la Academia de Ciencias de Barcelona el dotar su observatorio de personal *suficiente*, pues la subvención de la familia Alella y lo que pueda dar la Academia por su cuenta es poco para sostener *un observatorio* del porte del de Barcelona. Es, pues, absolutamente necesario que el Gobierno acuda en apoyo del observatorio Fabra con una pensión anual decorosa, y que la Diputación provincial y Ayuntamiento de Barcelona contribuyan también al sostenimiento de una fundación que tanto honra á la ciudad condal.

Y sea el término de estas líneas un aplauso caluroso y entusiasta á la familia Alella por su generoso desprendimiento y por el alto ejemplo de cultura que ha dado, aplauso extensivo á la Diputación y Ayuntamiento, y una felicitación sincera á la Academia de Ciencias por haber llevado á feliz término la creación de un observatorio de primer orden, que seguramente ha de honrar la ciencia española.

Observatorio de Física Cósmica del Ebro.—Por iniciativa del R. P. Ricardo Cirera, la Compañía de Jesús ha erigido un magnífico observatorio en un montecillo situado en las inmediaciones de Tortosa, junto á Roquetas. Por el cielo y por el suelo, la elección de emplazamiento ha sido acertadísima. Pero la importancia capital de este establecimiento científico estriba en tener una finalidad concreta y determinada dentro del amplio campo de la Astronomía y en estar dotado de un material completo y modernísimo adecuado á su objeto propio. Y es que en la creación y realización de este centro se ha procedido con verdadero conocimiento del asunto y con criterio razonable y científico.

El campo de la Astronomía se ha ensanchado tanto con la aplicación de la física, especialmente de la espectroscopia y fotografía, á los problemas cósmicos, que no es posible abarcar en un observatorio el estudio de todo su contenido. De aquí la necesidad de concretarse en los observatorios de nueva creación, y aun en algunos de los antiguos, á cultivar una rama ó sección de la ciencia astronómica, y así en éste se atienen á los problemas de Astronomía esférica, en aquél se fijan en los de Astronomía física y no falta tampoco alguno que otro en los que se estudian preferente ó exclusivamente problemas y asuntos determinados de alguna de aquellas dos ramas generales de la Astranomía de observación. Conocedor de estas corrientes modernas respecto de la creación y finalidad de los observatorios nuevos, y convencido de su eficacia, el P. Cirera propuso la fundación de uno en el que se observaran y estudiaran los fenómenos de física solar (superficie solar, manchas, fáculos, protuberancias, radiaciones coronales, etc.) y los de física terrestre (magnetismo terrestre, corrientes telúricas, movimientos sísmicos, meteoros, etc.). La idea fue aceptada por los superiores del P. Cirera, y con muy buen acuerdo le dieron facilidades y medios para que visitara los principales observatorios del mundo y residiera en algunos de ellos lo bastante para conocer bien su organización y estudiara sus instrumentos y procedimientos de trabajo. Más de cuatro años ha empleado el P. Cirera en esta excursión científica, y no hay que decir lo provechosa que ha sido para el buen éxito de su *proyecto*. *Durante* ella, no sólo ha visto y ha aprendido mucho, sino que también ha tenido ocasión de ponerse *al habla con los astrónomos* más eminentes de todos los países, y en todos ha encontrado la aprobación más entusiasta de su plan y las excitaciones más calurosas para llevarlo pronto á buen término.



PABELLÓN ASTROFÍSICO DEL OBSERVATORIO DEL EBRO.

Eran naturales esta aprobación y estas excitaciones siendo la idea capital del P. Cirera, en la creación de su observatorio, abordar un problema tan interesante y tan de actualidad como es el de fijar y establecer bien las relaciones que hay entre la actividad solar y los fenómenos geofísicos. La correlación entre las manchas solares y el magnetismo terrestre es un hecho indudable; pero la correspondencia precisa entre uno y otro fenómeno, el saber si esta correspondencia se extiende á todas las manifestaciones de la actividad solar en cotejo con todos los fenómenos de la dinámica terrestres, si las primeras son causa determinante de los segundos ó si unas y otros son efectos simultáneos y necesarios de una acción superior, todas estas cuestiones y otras muchas íntimamente relacionadas con ellas dan labor sobrada de observación y estudio para un observatorio; y tal es la razón de ser del observatorio de Física Cósmica del Ebro, y la de la oportunidad y acierto en su erección.

En la realización de su proyecto, el P. Cirera ha seguido, como es natural, el sistema moderno de pabellones aislados, cuya distribución puede verse en el grabado adjunto. No pudiendo hacer una descripción completa del observatorio, nos limitaremos á indicar los principales aparatos. Al estudio de la actividad solar están destinados una ecuatorial doble, cuyos objetivos directo y fotográfico tienen 162 milímetros, para la obser-

vación directa ó por proyección de las manchas; un espectroscopio adaptable á ésta para la observación directa de las protuberancias; un espectroheliógrafo Eversked para la fotografía de protuberancias y fáculas; un gran espectrogoniómetro, con un retículo de dispersión Rowland y prismas, para determinar la velocidad radial de las erupciones solares, y un celóstato como aparato auxiliar. Para la determinación de hora tienen un anteojo meridiano. La sección de magnetismo terrestre comprende dos series de aparatos: una de variaciones, modelo Mascart, y otra de determinaciones absolutas, empleando para declinación y la componente horizontal el magnetómetro unifilar de Dover Kewpatern, y para la inclinación el *inclination inductor* de Potsdan, que permite hallar este elemento con la aproximación de un décimo de minuto. La colección de aparatos meteorológicos es completísima y merecen especial mención los destinados á la observación de la electricidad atmosférica, pues entre ellos están el registrador de tempestades de Brauly, los aparatos de Elster y Geitel para estudiar la dispersión eléctrica y el aparato de Gerdien que mide el número de iones existentes en un volumen determinado de aire y la velocidad relativa de los mismos. Como complemento de las determinaciones magnéticas se miden dos corrientes telúricas de direcciones perpendiculares por medio de galvanómetros Deprez-d'Arsonval. El pabellón sísmico, casi enteramente subterráneo, comprende el microsismógrafo de tres componentes de Vicentini y los péndulos horizontales de Grablovitz. La radiación solar se mide con todo esmero por medio de un actinómetro y la polarización de la luz atmostérica con auxilio del fotopolarímetro Cornu.

Tales son los elementos de trabajo acumulados en el Observatorio de Física Cósmica del Ebro.

No sabemos qué personal tiene á sus órdenes el P. Cirera, pero si todos los aparatos han de estar en funciones y las observaciones todas han de ser traducidas, reducidas, ordenadas y publicadas sin gran retraso, dicho personal tiene que ser numeroso y entendido, y la labor que sobre sí tiene el P. Cirera exige una energía tanto intelectual como física de primer orden.

Creemos que el P. Cirera tiene dotes y facultades para dirigir el observatorio de modo que cumpla su finalidad; es de suponer que, habiéndole dado medios abundantes para la creación, no se le han de escasear para el sostén y funcionamiento de la fundación; de modo que el éxito en todos conceptos es seguro, y bien podemos felicitar á la Compañía de Jesús por su acierto en la creación de un establecimiento que tanto honor nos ha de hacer en el mundo científico y agradecerle su iniciativa y desprendimiento en empresas que tanto favorecen la cultura y progreso de nuestro país.

Observatorio Astronómico, Geodinámico y Meteorológico de Granada.—También por iniciativa de los Padres Jesuitas, y á expensas de la Compañía, se ha levantado en la Cartuja, de Granada, un precioso observatorio.

Cultívanse en éste preferentemente la Astrofísica, y dentro de esta rama la física solar y la geofísica, atendiendo en primer término en la esfera de esta ciencia á las manifestaciones sismológicas.

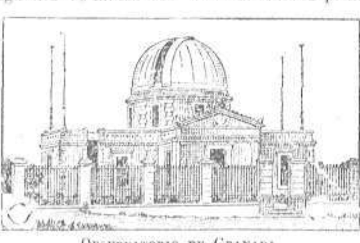
Los estudios de la actividad solar son universales y en cualquier punto donde se instale un observatorio se imponen.

Los estudios de dinámica terrestre tienen en Granada una razón de ser circustancial tan poderosa, que lo extraño, por no decir lo inconcebible, es que no haya hace tiempo en aquella región un buen observatorio geodinámico.

Los estudios meteorológicos no sólo son un complemento de los anteriores, sino una necesidad donde se preste alguna atención á los fenómenos naturales.

Para todos estos estudios han reunido los Padres Jesuitas material científico de primer orden y aparatos modernos. Como que tienen una ecuatorial de 38 centímetros, como la de Barcelona, y un buen anteojo meridiano; el microseismógrafo universal de Vicentini, péndulos Stiattosi, con otros aparatos sismológicos, y colección completa de instrumentos meteorológicos.

Y no sólo tienen aparatos y hacen observaciones, sino que también publican un Boletín mensual, donde dan á conocer sus trabajos, cosa tan esencial como la primera, pues, como decía Bessel, observación que se guarda y archiva y que no se publica es lo mismo que si no se hiciera.



Observatorio de Granada.

Tenemos que repetir aquí nuestra felicitación á la Compañía de Jesús por su desprendiminto y generosidad, y por el hermoso ejemplo que da de protección á las ciencias positivas, ya que este es el único camino de regeneración y de prosperidad material en la vida moderna, de que tan necesitado está nuestro desventurado país.

Como se ve, la Astronomía práctica va teniendo decorosa representación en nuestro país. Tenemos ya cinco observatorios públicos donde se trabaja de continuo en asuntos astronómicos. En todos ellos se concede importancia principal á los problemas de Astronomía física y en alguno, como el del Ebro, se atiende preferentemente á un problema determinado, reuniendo allí cuanto se ha ideado en los últimos tiempos para estudiar tal problema Todo hace esperar que entremos en el concierto general de la Astronomía universal, no sólo aportando datos para las cuestiones generales, sino dando solución completa y acaso nueva á algunos problemas hoy nada más que planteados. Pero aún es poco: nuestro cielo es tan rico en maravillas y portentos, es tan limpio y puro para manifestar todas sus reconditeces, que aun cuando en vez de cinco observatorios tuviéramos cincuenta serían pocos para cantar su hermosura, ya con la armonía de los números, ya con la belleza de los tonos de las placas fotográficas. La Naturaleza es pródiga en sus dones para con nosotros, casi tanto como nosotros despreciadores de sus beneficios.

Si empezamos por estudiar los encantos de nuestro cielo, acaso sea el primer paso en la conquista de los privilegios que tenemos en todas las manifestaciones del orden físico, acaso empecemos á ser algo en el orden social universal.

OLAS TERRIBLES Y ALTAS MAREJADAS

Por la mañana, bajo el fundido azul del agua y el cielo, las olas se estremecen breves como sonrisas. Mas he aquí que al anochecer se desploma la negra masa de las nubes, y entonces aparecen vertiginosas montañas de agua, que caminaron miles de leguas, amontonadas por el furioso viento, hundiéndose sus encadenadas cimas en el fondo de insondables abismos. La mar fecunda y vivificadora, que al alborear las edades retiróse de los continentes, ¿no volverá de nuevo á ellos para extender los pliegues de la última mortaja sobre la tierra misma en que antes sembró la vida?

Olas tan altas como catedrales.

Un buque anegado por una ola.—La ola que muere dulcemente en la playa no puede dar idea de la cólera soberbia del Océano. Las del Atlántico alcanzan una altura de 3 á 4 metros con los vientos fuertes, pero en ocasiones se elevan hasta 9 ó 12 metros. Muchos marinos han visto subir las olas á 15, 16 y 18 metros en alta mar en el Cabo de Buena Esperanza. Dumont d'Urbille asegura haber encontrado olas de 33 metros (la bóveda de la catedral de Tours se alza á 29 metros del pavimento), en las que su buque se hundía como en un abismo. El 25 de julio de 1887, el trasatlántico *Umbría*, de 8.000 toneladas y 500 pies de largo, encontró en la línea de New York una ola terrible que le barrió de punta á punta, elevándose lo bastante para apagar la luz blanca del barco, colocada á 20 metros de altura en el palo de mesana. Los oficiales que permanecieron sobre el puente experimentaron la sensación de haber estado sumergidos bajo 5 metros de agua. Estas olas tan temibles pueden alcanzar la espantosa velocidad de 16) kilómetros por hora.

Temibles cóleras del mar de fondo.—Bajo ciertas influencias, aun casi misteriosas, como oscilaciones del suelo submarino, choques entre sí de olas en los mares, surgen muchas veces en tiempo de calma terribles penachos líquidos, que forman el llamado mar de fondo. En abril de 1895, el vapor *Aquila*, navegando en una noche clara con mar tranquila, fué asaltado por una de esas olas temibles y quedó desmantelado entre Weymouth y Guernesey.

Sobre un peñasco del Cabo de Saint Guenolé (Finisterre) se alza una cruz que señala el sitio donde una tremenda ola, surgiendo de un mar en absoluta calma, arrastró al abismo á cinco personas. Ningún marino conservaba recuerdo de fenómeno tan repentino y misterioso.

El mar de fondo puede elevar hasta una altura de 50 metros columnas de agua que pesan 2 á 3 millones de kilogramos y que arrastran á la costa las ostras colosales, los guijarros, los restos de animales y de los naufragios; gastan y desmenuzan las rocas, formando los rompimientos tan temidos. Tienen tal potencia, que en una sola noche pueden transportar á una distancia de 100 metros bloques de 3.000 kilogramos de peso. Una columna de fundición de 7,50 metros de largo, con un peso de 3.000 kilogramos, que se destinaba á la construcción de un faro, á pesar de estar fuertemente amarrada á las rocas, fué arrastrada en una noche de tormenta por una ola á un arrecife próximo.

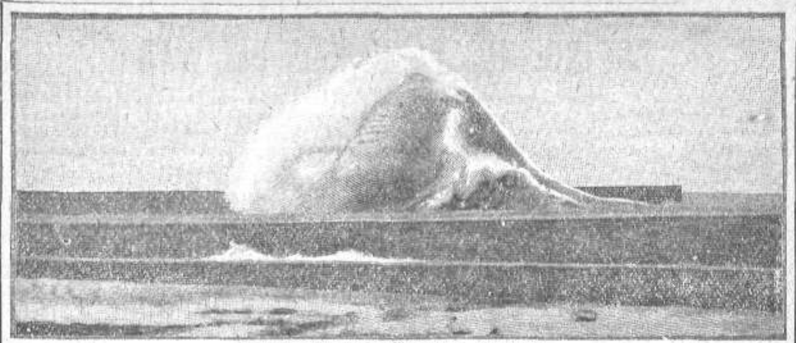
Furores apaciguados.—Se pueden apaciguar las olas vertiendo aceite en su superficie. Aristóteles y Plinio indicaron ya este medio para calmar el mar, y también lo conocían los holandeses, que en el siglo XVIII iban á pescar á las costas de Groenlandia. Esta cuestión ha sido estudiada detenidamente en los últimos veinte años. En la sesión del 6 de junio de 1887, el almirante Cloué presentó á la Academia de Ciencias una nota acerca de un aparato que, fijado á la proa del buque, dejaba caer automáticamente el aceite sobre el mar con un gasto insignificante, pues el aceite queda extendido en una delgadísima capa, 1.900.000 de milímetro. Mas este procedimiento, ¿hay necesidad de decirlo? no podría apaciguar las terribles olas que acabamos de describir.

La ola devastadora.

Una isla cubierta por las olas.—El desastre de las posesiones francesas de Tuamotu (Oceanía) es uno de los ejemplos más frecuentes de los estragos causados por el mar. El archipiélago de Tuamotu se compone de 56 islas, de las cuales tres, Hikueru, Marokan y Hao, fueron devastadas completamente. El 1 de enero de 1903, una ola colosal reventó sobre la isla Hikueru, que apenas se eleva algunos metros sobre el nivel del mar, sorprendiendo á más de 1.200 indígenas que se hallaban reunidos en un pequeño lago interior para la pesca del nácar. Refugiados en los islotes del lago aquellos infortunados, tuvieron la idea de amarrar cuerdas á los cocoteros y sostenerse asidos á ellas; pero tan furiosas eran las olas, que bien pocos lograron resistir sus embates. De 500 personas que se encontraban en los islotes del lago, en Hikueru, 373 hallaron la muerte, y cuando cesó la tempestad, nada quedaba de aquella floreciente isla.

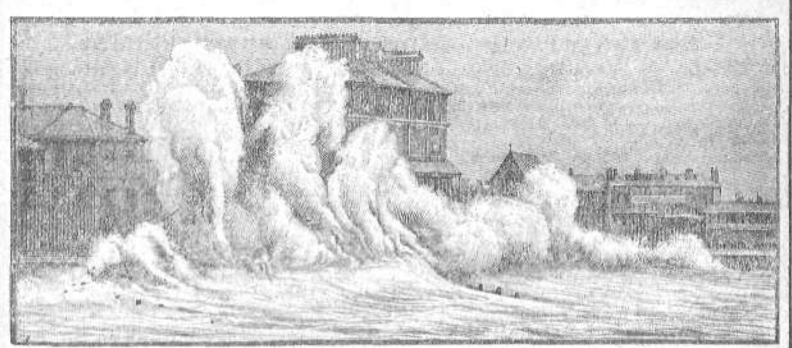
Cuarenta mil personas víctimas de una marejada.—Las erupciones volcánicas ó los temblores de tierra van á veces acompañados de la siniestra «marejada», especie de ola gigantesca que bate la costa, se retira y vuelve para acometer de nuevo. Cuando la erupción de Krakatau (islas de la Sonda), el 27 de agosto, apareció en el horizonte una ola terrible, de 35 metros de altura, que alcanzó bien pronto la costa, extendiéndose y destruyéndolo todo en un espacio de 10 kilómetros. Los buques, sacudidos como cáscaras de nuez, chocaron unos con otros y se destrozaron. La ola llegó á alcanzar una altura de 30 metros en las bahías de Lampong y Lemangka. El vapor *Batavia*, que pasó el 5 de septiembre á 100 kilómetros de aquellas costas, navegaba sobre un mar de cadáveres y restos. Perecieron más de cuarenta mil personas.

Venecia sumergida.—Menos aterradora, pero más singular, es la invasión de la ciudad de las lagunas por el mar acaecida recientemente. Empujada por el áspero viento del Adriático, el 6 de diciembre de 1903 una ola inmensa avanzó sobre Venecia é inundó la plaza de San Marcos, hasta el punto de que las góndolas se mecían en el pórtico de la catedral. Por fin el mar se retiró y las célebres palomas de Venecia volvieron á picotear en las losas de mármol de la plaza.



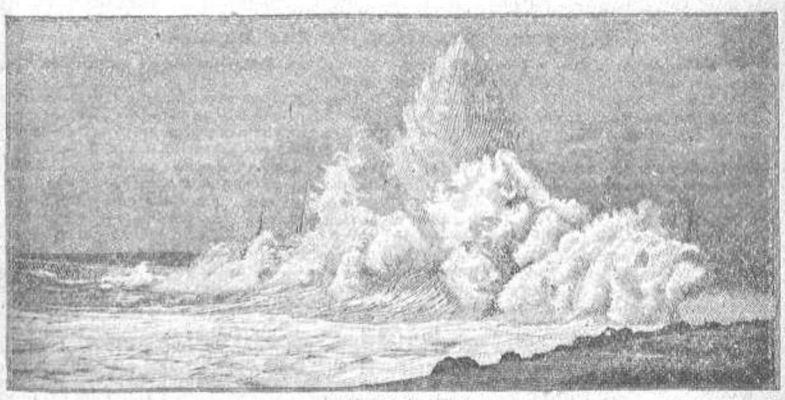
UNA OLA GIGANTESCA EN LA COSTA DE IRLANDA.

No hay espectáculo más aterrador que el de la mar furiosa y sus olas formidables. Después de un último salto se estrellan en la playa, lanzando á gran distancia el polvo impalpable de su enorme masa, cuyo peso puede llegar á ser de 2 ó 3 millones de kilogramos.



OLAS TAN ALTAS COMO CASAS.

En el Atlántico se ven olas de 9 á 12 metros de altura. En algunos parajes del Cabo de Buena Esperanza y en el Océano Indico se elevan de 16 á 18 metros, y en algunas ocasiones llevan una velocidad de 165 kilómetros por hora; ¡dos veces y media la de un exprés!



ASALTANDO EL DIQUE.

Las olas desgastan y desmenuzan las rocas, siendo tal su fuerza, que pueden trasladar en una sola noche á 100 metros de distancia bloques que pesan 3,000 kilogramos. Se precipitan al asalto de los diques, cuya mampostería sacuden con tanta más violencia cuanto mayor es el viento.

LOS ABISMOS FABULOSOS DEL MAR

En el fondo de los mares existen las mismas desigualdades que en la superficie de los continentes. Las islas que emergen de las olas son las montañas; los océanos tienen sus valles, sus gargantas, sus abismos, sus peñascos, sus llanuras, todo, en fin, como los continentes. Las misteriosas profundidades de los mares no guardan ya secretos para la ciencia moderna.

Lo que pensaban Laplace y Buffon.

Buffon atribuyó á los mares una profundidad media de 450 metros. Laplace se aventuró á suponerla hasta de 1.000 metros, y únicamente después de colocar el primer cable trasatlántico, en 1866, es cuando pudo el hombre darse cuenta de las espantosas profundidades de los océanos.

Trabajos de sondeo.

Pocos años más tarde algunos Gobiernos fletaron barcos encargados de comprobar las profundidades submarinas.

El *Challenger* (1872), el *Travailleur* y el *Talisman* (1883) recorrieron los océanos y arrojaron por todas partes la sonda reveladora.

De 1903 á 1904, siguiendo la iniciativa del profesor Mr. Thoulet y á expensas del príncipe de Mónaco, se ha logrado trazar, bajo la dirección del teniente de navío Mr. Sauerwein, un mapa general batimétrico, es decir, que indica por medio de curvas las profundidades del Océano.

Las mayores profundidades comprobadas.

Los mares glaciales son relativamente menos profundos que los demás.

He aquí algunas profundidades reveladas por los sondeos:

Mediterráneo. .	4.400 m.	(Mar Jónico).
Atlántico. . . .	4.500 »	(Canarias).
	8.431 »	(Puerto Rico).
Pacífico.	5.950 »	(Costa de América).
	9.636 »	(Islas Marianas).
Océano Indico. .	5.560 »	(Costas australianas).

¡Véase sobre qué abismos evolucionan las escuadras y los grandes buques!

Los lagos son menos profundos: en el lago Baikal, por ejemplo, la sonda desciende hasta 1.500 ó 2.000 metros.

Cómo se hacen los sondeos.—Durante largo tiempo, los sondeos han dado resultados imperfectos por lo defectuoso de los medios empleados para practicarlos. El cable descendía, pero era imposible saber el instante preciso en que tocaba el fondo y los cálculos eran inexactos; un guardia marina inglés imaginó hace unos treinta años una sonda que responde á todas las exigencias.

El aparato de sondeo.—Se compone de un cable de acero de 1 milímetro de diámetro, que se arrolla en un carrete y se larga sobre una polea. En un extremo se halla la sonda propiamente dicha, compuesta de una esfera de plomo ó de discos de acero atravesados por un tubo de cobre tallado en forma de gubia en su base. Se desarrolla el cable, desciende la sonda y en el momento que toca al fondo se detiene el hilo, la esfera ó los discos de acero se desprenden y quedan en el fondo; entonces se recoge el hilo y un contador señala sobre un cuadrante el número de vueltas que da el carrete, y por consecuencia la profundidad alcanzada. El tubo sondeador trae á la superficie muestras del fondo que ha tocado: arena, lodo, etc. No hay sino repetir la operación en distintos sitios para conocer las profundidades de una región.

Enorme presión de las aguas.

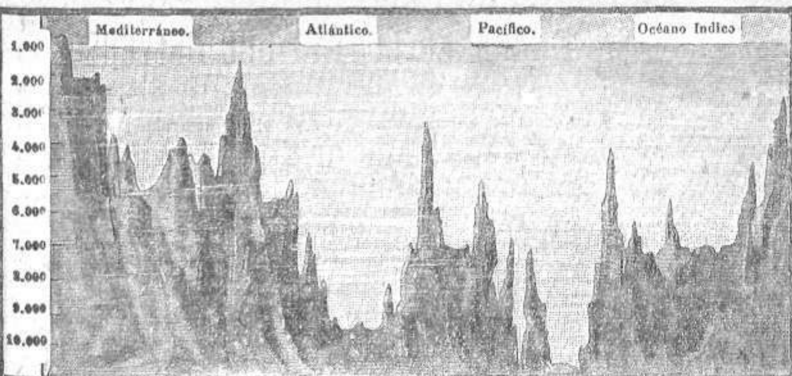
Es casi imposible calcular el número de atmósferas cuya presión obra sobre los grandes fondos del Océano. Un hombre en la superficie del suelo soporta una presión de 16.000 kilogramos. A 10 metros bajo el agua esta presión es ya, según Mr. Dibos, ingeniero naval, de 32.000 kilogramos; á 40 metros alcanza á 80.000 kilogramos. ¡Y qué son 40 metros de fondo frente á los abismos de 7 á 8.500 metros!

Buzos libres y con escafandra.—Un buzo libre, pescador de esponjas, de perlas ó de corales, puede descender á 18 ó 30 metros, permaneciendo bajo el agua un medio minuto, y al salir lo hace rendido, echando sangre por la nariz, la boca ó los oídos, á poco que tarde en respirar el aire libre ó que sea de constitución delicada.

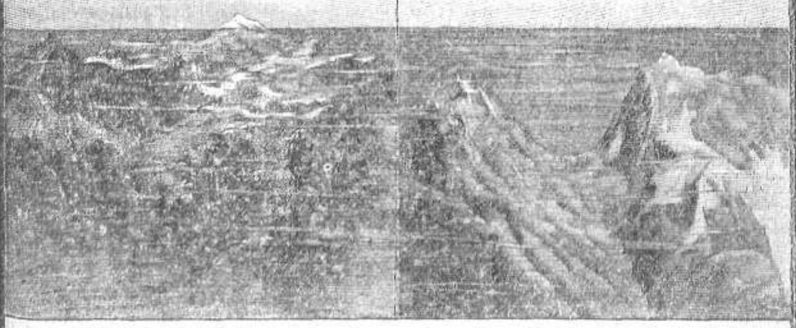
El buzo provisto de escafandra está más expuesto todavía. Desciende pesadamente á 30 ó 40 metros de profundidad (máximum) y la bomba de aire equilibra proporcionalmente la presión que soporta. La ascensión es más peligrosa, pues debe efectuarse con lentitud, á razón de 1 metro por minuto, para evitar que el nitrógeno almacenado en el organismo pueda detener la respiración, determinando la parálisis del corazón y la muerte. Hace tres años, cuando ocurrió la catástrofe del *Líbano*, el buzo Anticewitch sucumbió, con toda probabilidad, por haber ascendido muy rápidamente.

La vida en las grandes profundidades.

La luz no atraviesa la masa de las aguas más allá de 90 metros, y cuanto más se desciende más espesas son las tinieblas, iluminadas tan sólo aquí y allá por los fantásticos fanales de los peces fosforescentes. Además, muchos de los seres que viven en las grandes profundidades son ciegos, y cuando se les saca á la luz del día estallan como vejigas por la diferencia de presión. Sobre estos abismos, casi insondables, se aventura sin temor el hombre audaz, pagando cada año con algunos millares de vidas el diezmo del mar, en cuya negra masa se sumergen los buques que naufragan.



Profundidades comparadas de los mares: el Mediterráneo es por término medio el menos profundo. El Atlántico tiene una profundidad máxima de 7.431 metros cerca de Puerto Rico, y los abismos del Pacífico llegan hasta 9.636 metros en las islas Marianas. La luz solar no penetra en las aguas más allá de 150 metros.



El Mont Blanc (4.810 metros), si estuviese en el mar Mediterráneo, no parecería mas que una roca sobresaliendo 460 metros sobre las olas.

Sumergido en el Pacífico el Gaourisankar (Asia, 8.849 metros), que es la montaña más alta del globo, quedaría todavía 1.000 metros por debajo del nivel del Océano.





Un hombre soporta en la superficie de la tierra una presión de la atmósfera igual á 16.000 kilogramos, representada teóricamente por el peso que veis. La presión del agua es mucho más considerable: á 10 metros es ya de 32.000 kilogramos; á 40 metros llega á 80.000 kilogramos. ¡Qué peso más terrible soportan los seres que viven en las profundidades del mar!

Un buzo libre desciende de 17 á 20 metros por término medio en el Mediterráneo. Los pescadores y pescadoras de perlas en Oceanía se sumergen hasta 25 ó 30 metros cuando más. Casi todos estos buzos tienen afecciones cardíacas ó se vuelven tísicos. El buzo con escafandra desciende á 40 metros como máximum, equilibrando la presión mediante la bomba de aire. Se le asciende con precaución, á razón de un metro por minuto.



¿SERÁ LA TIERRA EL CENTRO DEL UNIVERSO?

El papel de la Tierra y del hombre en el inmenso conjunto de la creación es, según los sabios eminentes que desde Copérnico hasta Newton han establecido las leyes del Sistema del Mundo, ínfimo y despreciable. «No somos más que un grano de arena perdido en la inmensidad». Pues bien, no es la Tierra esta partícula insignificante del Universo, desconocida y desdeñada, si hemos de creer á un sabio de cierto renombre del siglo XX, á uno de los más brillantes émulos de Darwin, á sir Alfredo Russell Wallace. En un curioso estudio publicado por Wallace, intenta éste demostrar que, contra la opinión corriente, nuestro globo ocupa en el mundo estelar, precisamente en su centro, un lugar enteramente privilegiado, que es el único planeta que reúne las condiciones necesarias para el desenvolvimiento de la vida, el único que puede alabarse de dar asilo al hombre. La Tierra, en concepto del gran sabio inglés, no es, pues, el átomo perdido y despreciable, sino, por el contrario, el planeta más perfecto.

La Tierra, reina de la creación.

El número de estrellas no es infinito.—Para llegar á la conclusión de que la Tierra ocupa el centro del universo estelar, Russell Wallace comienza por echar abajo la idea de que el *número de estrellas del cielo sea infinito.* «Si el número de estrellas fuera infinito, dice el sabio inglés, el cielo debería estar lleno de ellas, y recibiríamos una cantidad de luz igual á la que nos manda el Sol á medio día. Pero no sucede así, pues la luz de las estrellas no es más que $^{1}/_{80}$ de la de la Luna, la cual á su vez es 500.000 veces *menor que la del Sol. Hay, pues,* que renunciar, según Russell Wallace, á la infinidad de las estrellas. Considerándolas en número limitado, él fija su número en 100 millones.

El Sol es el centro del Universo.—Estos 100 millones de estrellas, el conjunto de todas éstas, son las que, agrupadas en un inmenso y formidable conglomerado globular, constituyen el Universo, todo el Universo. La Vía láctea divide en dos la masa de las estrellas. Nosotros estamos dentro de esta vía láctea en una posición central, puesto que nos rodea bajo la forma de un gran círculo. Apoyándose en las investigaciones del astrónomo Kapteyn, de Groninga, Mr. Wallace admite que las estrellas cuya distancia es conocida, es decir, las más próximas, forman un amontonamiento casi concéntrico á la Vía láctea, *formando parte de él nuestro Sol.* Como está en una posición central de la Vía láctea, se puede inferir de aquí que está también en el centro del conglomerado estelar, en el centro del Universo. *Estamos, pues,* concluye Mr. Wallace, *en el centro del mundo estelar.*

La Tierra es el único planeta habitable.

La última conclusión de Mr. Wallace es la más importante, en cuanto deshecha toda idea de *que exista otro astro habitable que la Tierra.* Bien sabido es cómo los escritores, desde Fontenelle en su *Pluralité des mondes habités*, han dado rienda suelta á su fantasía. Bernardino de Saint-Pierre ¿no nos ha pintado los habitantes del planeta Venus entregados por completo al baile, á los festines y á la natación? ¿No está poblado Marte de hombres voladores, y Mercurio de liliputienses igualmente alados? ¿Júpiter, Urano y Neptuno, de gigantes de ojos desmesurados? (Véase *Almanaque* de 1901, pág. 241.) La creación de estos seres monstruosos ó ligeros es pura quimera y fantasmagoría. La vida no se desarrolla sino en ciertas condiciones que la Tierra sólo, *por su situación privilegiada* en el mundo estelar, puede reunir, por más que el análisis espectral ha demostrado que *todos los planetas y estrellas* están compuestos de elementos idénticos á los de nuestro globo, estableciendo así lo que se llama la unidad física del Universo.

Por qué los otros mundos no están habitados.—Para que un mundo esté habitado deberá reunir, según el sabio inglés, las condiciones siguientes: 1.º, estar bastante cercano al *Sol para que la temperatura sea en él* favorable á la vida, permitiendo la evaporación de los mares, la formación de las nubes y de la lluvia; 2.º, poseer una atmósfera de extensión y densidad suficientes; 3.º, mares, mareas y una luna para producir éstas; 4.º, océanos profundos que encierren un volumen de agua que represente *próximamente unas tres veces el relieve del* suelo; 5.º, polvo, pues sin polvo no hay nubes de lluvia.

El mundo deberá, pues, tener volcanes y desiertos que llenen la atmósfera de polvo y permitan condensarse alrededor de éste las moléculas vaporosas.

Es fácil darse cuenta, al primer examen, que sólo la Tierra goza de estas particularidades. Fuera de la Tierra, *todos* los planetas se encuentran ó demasiado cerca ó demasiado lejos del Sol. La atmósfera de los unos no consentiría una respiración confortable. Los otros grandes planetas carecen totalmente del polvo necesario.

La Tierra, astro privilegiado.

Una sola observación establecerá de una manera irrefutable esta situación privilegiada de la Tierra en la *creación*. La *temperatura del espacio*, del éter que lo llena, se puede fijar en — 270º, mientras que la del Sol es de + 9.000º; se comprende, pues, qué serie de combinaciones misteriosas y propicias se desarrollan alrededor de *nuestro globo* para que sus temperaturas extremas queden entre — 40º y + 75º, que son las *temperaturas de los puntos más fríos y más calientes.* ¿Dónde se encontrarán condiciones tan favorables á la vida para sus formas superiores, para *su desarrollo, lo mismo en los dominios* de la vida material que en el más elevado de la inteligencia y la razón? ¿Y por qué no concluir de aquí con el ilustre sabio inglés que, creada en el centro del Universo, la Tierra representa en los amontonamientos de mundos algo superior á todo lo que la rodea, ya que sola da asilo á la *humanidad viviente, al alma y al pensamiento?*

El año filatélico.—La cuestión marroquí: EL CONVENIO FRANCO-INGLÉS-ESPAÑOL Y MARRUECOS —Antiguas provincias de España.—El oro en el mundo.—Las grandes líneas transcontinentales del viejo mundo.—Los grandes trenes exprés europeos. —Las grandes fechas de la geografía.—Las grandes ciudades antiguas y modernas.—Division territorial militar.

EL AÑO FILATÉLICO

Los clichés pertenecen á la acreditada casa M. Gálvez, *de Madrid, y corresponden á la cuarta edición de su Catálogo, de 1905.*

Pródigo ha sido en acontecimientos filatélicos el año de 1905. Exposiciones celebradas en distintos puntos, trabajos preparatorios para otras que se verificarán en 1906 en Londres y en Milán, todo demuestra que la filatelia está en pleno desarrollo.

El movimiento filatélico en nuevas emisiones ha sido también importante, y á él ha contribuido España, tal vez en primer término, llamando la atención con sus sellos del Centenario del Quijote. Y es que Cervantes resulta un personaje simpático y popular en el orbe entero, y por eso el homenaje universal vino á unirse al que le tributó su madre patria. Como recuerdo de ese homenaje quedaba la colección de sellos conmemorativos, y de ahí el interés que despertó. Objeto de críticas ha sido esta emisión por el gran número de valores y por no responder los sellos en el orden artístico á lo que había derecho á esperar. A pesar de esto, la acogida fue tan brillante, que se hacía imposible cubrir los pedidos, y apenas terminados los festejos, la colección se cotizaba á 30, 35 y 40 pesetas, valor que seguramente irá en aumento. Otro sello ha emitido España para el nuevo servicio de correspondencia urgente, puesto en circulación el día 1.º de julio, y para su colonia de Río de Oro ha hecho además especial emisión verdaderamente extraña, pues tratándose sólo de una factoría militar de personal escaso, la emisión comprende nada menos que diez y seis valores, desde 1 céntimo á 10 pesetas, lo mismo que las emitidas también durante el año para Fernando Poo, Elobey, Annobón, Corisco y Guinea continental.



El movimiento filatélico del mundo, como queda expresado, ha sido muy activo. El número de emisiones de Colombia donde aparecen de continuo nuevos valores para cada uno de sus numerosos departamentos, es casi incontable. Cosa análoga sucede en Panamá, donde se hacen distintas emisiones, ya por la República independiente, ya por los Estados Unidos que intervienen en las obras del Canal.



Inglaterra, por su parte, ha contribuido á ese movimiento universal, emitiendo para sus colonias multitud de sellos, de valores distintos, con filigranas C. A. y corona múltiple. Así lo ha hecho para el Africa Oriental, Ceylán, Fiji, Gibraltar, Malta, Monserrat, Natal, Santa Lucía, Chipre, Estados Malayos, Guyana, Lagos y Niger del Sur.

La nota más simpática la ha dado Creta, con una emisión de nueve valores, cada uno de cuyos tipos, verdadera preciosidad artística, representa un cuadro pictórico en miniatura. Reproducimos algunos sellos de esta preciosa colección. También Rusia, en medio de sus desgracias, ha hecho una emisión de sellos, verdaderamente notables por su belleza.



Abisinia, que se esfuerza en seguir el camino del progreso, ha entrado en la Unión Postal Universal, y ha comenzado su nueva etapa sobrecargando los valores que tenía en circulación con caracteres europeos.

Como se ve, la Filatelia no es ya una afición recreativa, sino un elemento de cultura: recogiendo en sus sellos los anales contemporáneos, representa un fiel archivo de datos históricos.

El Catálogo Gálvez de sellos para colecciones, 4.ª edición, 1905, se halla de venta al precio de 5 ptas. en la librería de Bailly-Baillière é Hijos, Pl. de Santa Ana, 10, Madrid. Para recibirlo certificado añadir 0,40 peseta en provincias y 0,70 en el extranjero

LA CUESTIÓN MARROQUÍ

EL CONVENIO FRANCO-INGLÉS-ESPAÑOL Y MARRUECOS

Uno de los actos más sonados de nuestra diplomacia en el pasado año fue la adhesión de España al acuerdo franco-inglés acerca de la cuestión marroquí. Si bien Francia queda teóricamente tutora y encargada del Imperio mogrebita, reconócese á España primordiales derechos, como no podía menos de ser, atendiendo á la posición topográfica de nuestro país, á nuestra historia militar y á los intereses cuantiosos de los españoles emigrados y establecidos en aquel país.

Las excelencias de Marruecos.

Dos países en todo el mundo tienen el privilegio de poseer la llave de entrada de un mar que baña tres continentes: España y Marruecos. Ambos se miran á pocos kilómetros de distancia, y las montañas de un país forman la principal belleza de los panoramas del otro. Los españoles admiramos desde el estrecho de Gibraltar los picos y acantilados del Riff, mientras los marroquíes contemplan desde el Norte las ondulaciones de nuestras costas andaluzas.

Por estas consideraciones cae de su peso la importancia de ocupar la entrada ó la salida del Mediterráneo, en el ángulo del gran continente africano, á las inmediaciones de Europa y en el camino del más vasto de los continentes, el Asia. Y ciertamente que no hay ciudad que tenga una posición tan «imperial» como Tánger, la antigua capital de la Mauritania Tingitana.

Geografía.—Marruecos tiene con profusión lo que falta ó escasea en otras provincias africanas, como Túnez y Argelia: desborda en agua. Los secos arenales, las peladas llanuras, las mesetas calcinadas, las secas torrenteras (*oueds secos*) de la Numidia, Orán, Argel y Túnez vense reemplazados en Marruecos por hermosos ríos, torrentes de 20 á 50 metros de anchura, ventisqueros, fuentes perennes y altísimas montañas, émulas de los Alpes y Pirineos.

Unase todo esto á la abundancia de agua que baña profusamente valles y llanuras, á un río de 500 leguas de curso y á su vecindad geográfica, y dígase si cabe adquisición mejor para una potencia colonial.

Clima.—Abierto á los vientos del Atlántico, mientras que Argel y Túnez no reciben sino las auras del Mediterráneo: mucho más aireado, por consiguiente, á excepción de la región amurallada por el Atlas, Marruecos, que además está refrescado por tantas sierras nevadas y corrientes de agua, goza de un clima mucho más templado que el de las cuatro provincias francesas, limítrofes suyas, que se extienden de Tlémocen á Gabes.

Nuestras afinidades con Marruecos.

Potencia de producción.—Debido, pues, á que en latitudes iguales ó bajo el mismo sol dispone Marruecos de más agua que otras regiones africanas del Norte, dedúcese que puede producir mucho más que ellas, y que sus vastas llanuras han de gozar de una asombrosa fecundidad. Esta fertilidad asombrosa es lo que impulsó á los colonos alemanes á reivindicar el Marruecos occidental como la más preciada colonia para los emigrantes de la gran nación teutónica.

Aun prescindiendo del Sahara, ateniéndose solamente al *Tell* ó tierra arable y la *Estepa* ó tierra de pasto, Marruecos equilibra en superficie á Argelia y Túnez juntos.

Los mismos franceses reconocen que el Imperio marroquí vale por las dos regencias del Dey y del Bey (Argel y Túnez).

Nuestros antepasados ya se percataron de lo importante que para España era la adquisición parcial ó total de tan magnífica región. Las repetidas cruzadas de los reyes de Castilla allende el Estrecho, la famosa expedición á Orán del Cardenal Cisneros y la épica expedición del César Carlos V á Túnez, fueron magníficos jalones de un camino que después abandonamos por seguir el de las Indias, como empezó á llamarse á América. El testamento de Isabel la Católica, más que pregón guerrero, fue una exhortación á que los españoles hicieran del africano imperio una prolongación de la Península ibérica. De no haber descubierto la América Colón, á expensas de la Corona de Castilla, es indudable que las energías de nuestra raza se hubieran desbordado en africanas tierras, en lo que hubiéramos ganado más que con los tesoros de América.

Energía de la raza.—Después de haberse creído por mucho tiempo que el Africa septentrional era un país árabe puro, se ha llegado á averiguar que los árabes son unos intrusos en él.

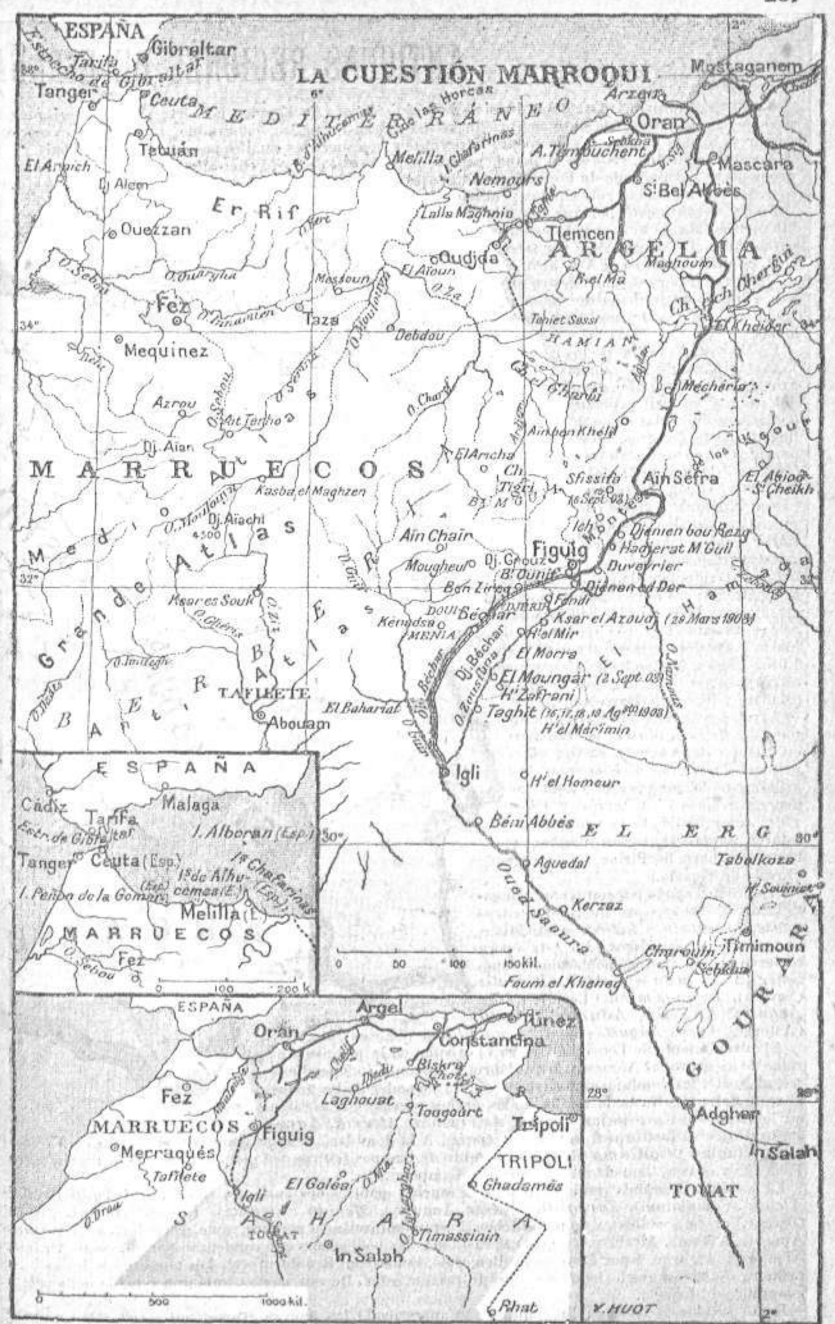
La raza fundamental de la Atlántida, de la isla del Maghrab ó del Occidente, como dicen los árabes, ó sea el país de los moros ó mogrebinos, es la raza berebere ó berberisca, acampada allí desde los más remotos tiempos históricos.

Estos berberiscos, indómitos y fieros, como nuestros antiguos cántabros y astures, han sobrevivido á sus conquistadores y dominadores, llámense cartagineses, romanos ó árabes.

Lo que es innegable es que modificaron su lenguaje ante el púnico de Cartago, el latín de Roma y el árabe de Asia, ni más ni menos que los modernos habitantes de Tánger, Tetuán, Mequinez, Fez y demás ciudades comerciales ó fronterizas de Marruecos demuestran la eficaz influencia de la civilización europea que incesantemente está llamando á sus puertas.

En los grandes *adrars* ó montes, los indígenas conservan su lengua, sus costumbres é instituciones democráticas. Si bien es cierto que trocaron el idioma númida por el árabe, no por esto perdieron sus rasgos típicos: amor al trabajo, rusticidad, amor á la independencia y, si vale decirlo, amor al lucro.

Al aprestarse las naciones europeas á ingerirse en los asuntos de Marruecos en previsión de un futuro reparto, quizás no hacen más que volver al seno de su familia étnica hermanos hace tiempo separados de ellos, pero á los que es posible unirnos de nuevo con los vínculos de los mismos intereses, de idéntico porvenir y de afinidades de idioma.


LA CUESTIÓN MARROQUI
ESPAÑA
Gibraltar
Tarifa
Estrecho de Gibraltar
Tanger
Ceuta
MEDITERRÁNEO
Tetuán
El Araich
Er Rif
Ouezzan
Fez
Taza
Mequinez
Melilla
Nemours
Oran
Mostaganem
Arzeu
Mascara
S.t Bel Abbès
Tlemcen
Lalla Maghnia
Oudjda
ARGELIA
Debdou
HAMIAN
Méchéria
MARRUECOS
Azrou
Dj. Aiachi
Ain Sefra
Figuig
Duveyrier
Kasba el Maghzen
Ain Chair
Grande Atlas
Ksar es Souk
TAFILETE
Abouam
Béchar
Ksar el Azoudj (29 Mars 1903)
El Moungar (2 Sept. 03)
Taghit (16,17,18,19 Ag.to 1903)
Igli
Béni Abbès
EL ERG
Aguedal
Kerzaz
Oued Saoura
Faoum el Khenég
Timimoun
GOURARA
Adghar
In Salah
TOUAT
0 50 100 150 kil.
ESPAÑA
Cadiz
Tarifa
Malaga
Estr. de Gibraltar
I. Alboran (Esp.)
Tanger
Ceuta (Esp.)
Is Chafarinas (Esp.)
I. Peñon de la Gomera
Melilla (E.)
MARRUECOS
Fez
O. Sebou
0 100 200 k
ESPAÑA
Argel
Oran
Constantina
Túnez
Fez
Biskra
Laghouat
Tougourt
MARRUECOS
Figuig
Tripoli
Merraqués
Tafilete
TRIPOLI
Ghadamès
Igli
El Goléa
SAHARA
Timassinin
In Salah
0 500 1000 kil.
Rhat
V. HUOT

ANTIGUAS REGIONES DE ESPAÑA Y VIEJOS NOMBRES DE TERRUÑOS

Nuestras 49 provincias, actuales divisiones administrativas de España, no corresponden precisamente á regiones geográficas. Las antiguas provincias históricas formaban, en cambio, salvo raras excepciones, comarcas lógicas y naturales, en cuanto lo permiten las especiales condiciones geográficas del país.

Nuestra península, vista en el mapa, representa una piel de toro. Orográficamente, forma un inmenso promontorio, casi aislado de los demás continentes, y compuesto de diferentes planicies ó escalones, entrecortados por montañas, con rápidas pendientes hacia los mares que en su mayor parte le rodean.

Unida al continente por una línea de 450 kilómetros, abraza una grande extensión de costas entre dos mares, ricos por su navegación, el Mediterráneo y el Atlántico, no siendo de extrañar por esto que nuestro país haya sido el punto de arribada de tantos pueblos venidos de puntos lejanos para fundar colonias.

En las costas y orillas de los ríos aparecen la mayor parte de las colonias fenicias y griegas, atraídas por las grandes riquezas del suelo y su fácil explotación. Muchas poblaciones fundadas en aquellos tiempos han llegado hasta nosotros, unas conservando sus nombres más ó menos alterados, como *Malaca* (Málaga), *Corduba* (Córdoba), *Gades* (Cádiz), *Abdera* (Adra), *Dianium* (Denia), *Emporium* (Ampurias), *Roda* (Rosas), etc., y otras muchas cuyos nombres han variado en las distintas dominaciones que se han sucedido en nuestra península.

Los cartagineses, dados al comercio como los fenicios, pero esencialmente dominadores, atraídos también por la fácil penetración en la península, lograron apoderarse de la mayor parte del territorio al sur de los ríos Ebro y Duero, fundando poblaciones como *Cartago-nova* (Cartagena), *Mago* (Mahón) y *Barcino* (Barcelona).

Arrojados al Africa los cartagineses y dueños de la península los romanos en tiempo de Augusto, sustituyen la primera é irregular división por otra más razonable, aunque conservando las denominaciones de *Citerior* y *Ulterior*; comprendiendo la primera los astures, cántabros, vacceos, oretanos y bastetanos hasta los Pirineos y la segunda el resto de España.

Pacificada España por completo, Augusto la dividió en tres provincias: *Tarraconense*, *Lusitania* y *Bética*, subdivididas en *conventos jurídicos*. En esta época tuvieron origen algunas poblaciones, como *Emerita Augusta* (Mérida), *Hispalis* (Sevilla), *Legio-gémina* (León), *César Augusta* (Zaragoza), *Asturice Augusta* (Astorga), *Lucus Augusti* (Lugo), *Aquæ Flaviæ* (Chaves), etc.

Al advenimiento de Leovigildo (siglo v) existían en la península el reino de los suevos al Noroeste: la Cantabria y Vasconia, independientes, al Norte; los dominios imperiales al Sur, y en poder de los godos el resto del país. Hasta la venida de los árabes prevalece la división en las siguientes provincias: *Iberia*, *Astrigonia*, *Asturia*, *Aurariola*, *Galecia*, *Lusitania*, *Bética* é *Hispalis*. A la dominación de los godos deben su origen *Victoriacum* (Vitoria), *Oligitium* (Olite) y el nombre de Campos Góticos con que fue conocida la región entre el Pisuerga y el Cea, llamada ahora Tierra de Campos.

La dominación árabe cambió el nombre á muchas poblaciones antiguas, como *Calat-Ayud* (Bilbilis), *Alcalá* (Complutum), *Zaracostha* (César Augusta), *Mérida* (Emerita), *Tottoxa* (Destosa), *Wesca* (Osca), *Xativa* (Setabis), y no pocas deben á esta dominación su nombre, como *Aben-Rasin* (Albarracín), Almería, Alhama, Alcalá y, en general, casi todas las poblaciones que comienzan por *al*, como Alcántara, Algeciras, Algarbe, ó por *Beni*, como Benicarló, Benicasim, Benidorm, etc. Los nombres de los ríos cuya primera sílaba es guad (*wad*, río), son de origen árabe. De este modo cambiaron éstos la nomenclatura geográfica de España.

En la secular lucha de la Reconquista van apareciendo las nuevas expresiones territoriales que al fin han de prevalecer en sus justos límites: Castilla, Aragón, Navarra, Valencia, Extremadura, etc. Comiénzanse también á señalar las poblaciones que sirven de títulos á la nobleza.

Hecha la unidad nacional en tiempo de los Reyes Católicos, viene una época (1580-1640), única después de los godos, en que toda la península formó una sola nacionalidad hasta la independencia de Portugal.

La división en 49 provincias es moderna, modelándose, como es natural, en las antiguas denominaciones territoriales. Estas, si bien se modelaron en divisiones naturales geográficas y étnicas, presentaban, y aun presentan, sensibles diferencias en clima, cultivos y producciones. Cada provincia era un pequeño estado, con sus fueros y franquicias. El comercio tenía grandes trabas en los peajes, portazgos, pontazgos y barcazgos, juros y alcabalas, que, unidos á la diferencia de lenguajes y á las rivalidades comarcanas, alimentaron odios regionales que aun perduran.



Galicia, abundante en pastos y ganadería, de fértiles vegas y costas cortadas por muchas y grandes rías; poblada de gente activa, pero pobre, desborda el sobrante de su población en Madrid y en las Américas. *Asturias*, tan famosa por sus inagotables minas de carbón de piedra, ostenta como timbre de nobleza el haber sido la cuna de la Reconquista. Las Provincias Vascongadas y Navarra alimentan una población sana y vigorosa, apta para la industria y la navegación antes y ahora, como lo acredita la larga lista de marinos ilustres y de modernos industriales.

A lo largo del Duero se destacan las provincias septentrionales de los reinos de León y Castilla la Vieja, abundantes en mieses y preciados mostos. Entre el Duero y el Tajo están las serranías de Gata y de Gredos, en cuyos valles reina una temperatura primaveral, dándose los frutos de que alardean las feraces campiñas extremeñas y andaluzas. Entre el Tajo y el Guadiana, la alta planicie castellana, salpicada de fértiles comarcas, siendo prototipo de ellas la *Mancha, famosa por sus vinos é inmortalizada por el* manco de Lepanto en la mejor novela que han escrito los hombres. Bajando el Guadalquivir, estamos en plena Andalucía, país del vino de oro, del ganado boyante y de los corceles que compiten con los árabes en velocidad y elegancia de formas. Las riberas del Ebro, hacia el Noroeste, riegan los términos de la Rioja, las Bárdenas, Cinco Villas y Los Monegros, cuyos caldos y frutas compiten con los similares meridionales. Y después, Valencia y lo demás del litoral levantino, donde se yergue la palmera cargada de dátiles, el naranjo de frutos dorados, el clásico olivo, la ubérrima vid y el próvido arroz, y se dan *flores todo el año en los jardines, haciendo de esta zona de* territorio un jirón de los trópicos.

Finalmente, las Baleares, de variados productos, y las Canarias, antiguo jardín de las Hespérides en, cuyo suelo volcánico promiscuan los mejores productos agrícolas de Europa y Africa.

La importancia histórica de todas esas regiones ha variado mucho según los siglos, sobre todo desde el reinado de Carlos III, que alentó la construcción de *caminos y canales*, llegando á su colmo en el siglo XIX con la construcción de vías férreas que pusieron en contacto unas provincias con otras. Debido á esto, Madrid es el centro de todas las vías de comunicación, como en otro tiempo fue el punto de partida de postas y mensajerías; tiempo que evoca las carreteras mal cuidadas, el cansado trote de los caballos y la pesada marcha de las carretas, galeras y diligencias.

En esto ha habido un inmenso progreso. *Antes los viajes largos se hacían difíciles; ahora el vapor devora* las distancias. Sin embargo, en otros tiempos la gente lugareña transitaba más que ahora de una comarca á otra, solicitada por ferias, mercados, fiestas y romerías. La vida era más compacta, más unida, más intensa quizás. Había más interés por el campanario. Las capitales de provincia, y Madrid especialmente, no fascinaban como ahora. Las costumbres de los aldeanos conservaban sus formas tradicionales; molestas, pero pintorescas.

Con todo, no hay que enamorarse en demasía de las costumbres viejas ni de las cosas antiguas. Las *costumbres de la España vieja diferían bien poco de las de la nueva en que nos toca vivir.*

Nada cambia completamente. El hombre de hoy es casi como el de ayer, y si el pasado nos parece tan lejano del presente, es porque no vimos los matices intermediarios que unen una época con otra, como las distintas claridades del día desde el alba hasta el anochecer.

Producción de los principales Estados del mundo.

Antes del descubrimiento de América, el *stock* de oro amonedado del viejo mundo representaba apenas medio millar de millones de pesetas. Los siglos siguientes, hasta 1800, han producido por un valor de cerca de 12 mil millones. Especialmente durante el siglo XIX los hombres hanse entregado á la busca del oro en toda la superficie terrestre, y han descubierto muy cerca de 40 mil millones. ¿Cuánto queda todavía en las profundidades de la tierra?









PRINCIPALES PAISES AURIFEROS DEL MUNDO

ALASKA, CANADA, ESTADOS UNIDOS, MEXICO, VENEZUELA, COLOMBIA, GUAYANAS, PERÚ, BRASIL, CHILE, RUSIA, HUNGRIA, SIBERIA, CHINA, COREA, INDIA, TRANSVAAL, AUSTRALIA

YACIMIENTOS AURIFEROS DE ALASKA

C. York, Nome, Yukon, Dawson, KLONDIKE

CRECIMIENTO DE LA PRODUCCION DEL ORO respecto los principales paises productores 1850-1900

MILLONES DE FRANCOS: 0, 100, 200, 300, 400

1850, 1860, 1870, 1880, 1890, 1900

AUSTRALIA, EST. UNIDOS, RUSIA, TRANSVAAL, CANADA

DE ORO DEL MUNDO

PRODUCCIÓN TOTAL DEL ORO
en todo el mundo.

Desde el origen hasta 31 Dic. de 1800.	12.500.000.000
De 1801 á 1850. . . .	4.081.000.000
De 1851 á 1900. . . .	35.688.000.000
En todo el siglo XIX.	39.765.000.000

Producción total de los cuatro últimos siglos: 52.000.000.000.

MEDIA DE LA PRODUCCIÓN ANUAL
en millones de pesetas.

1851-1860. .	695	1881-1890.	557
1861-1870. .	650	1891-1895.	817
1871-1880. .	590	1896-1900.	1.335

REPARTO DE LOS YACIMIENTOS AURIFEROS EN LOS ESTADOS UNIDOS

CAMPOS AURIFEROS DE LA AUSTRALIA

LOS CAMPOS DE ORO DEL AFRICA DEL SUD

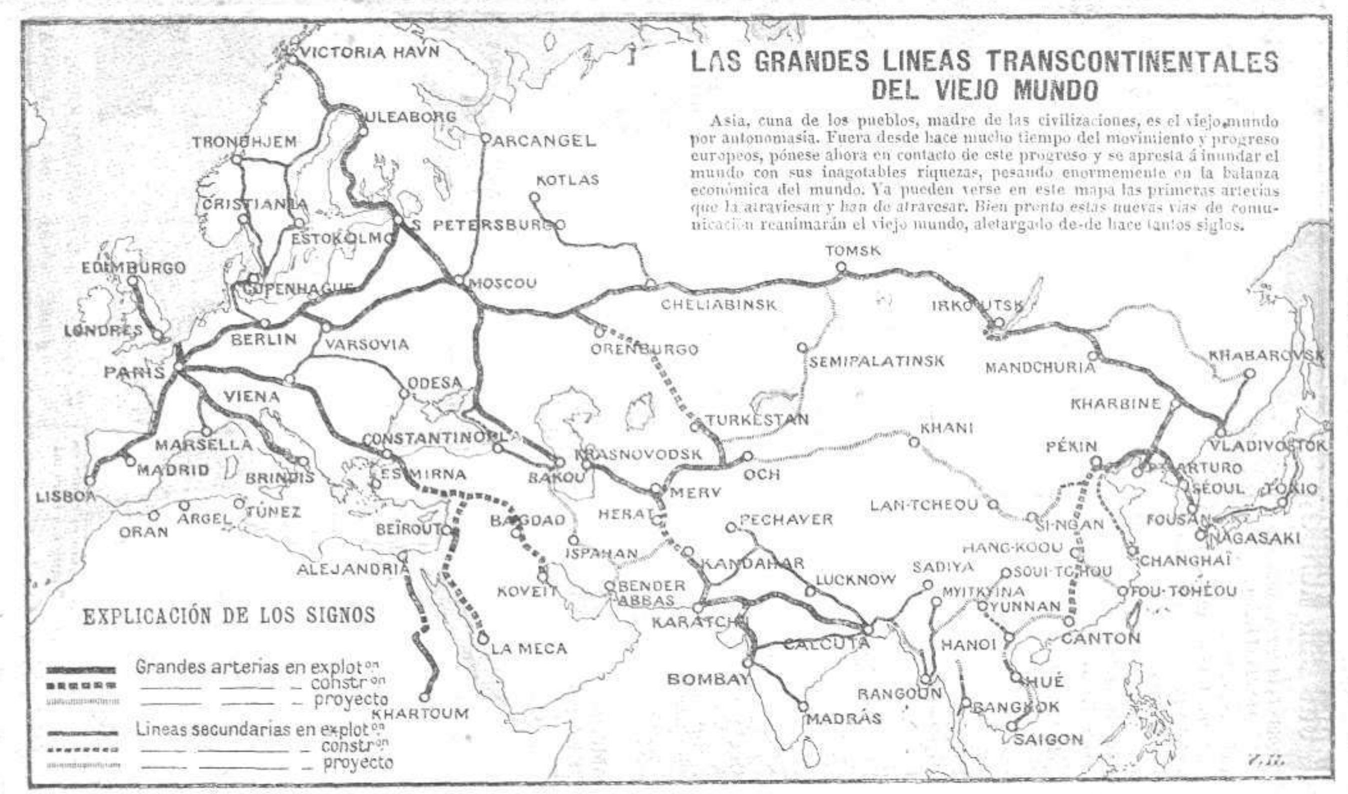
La media de los años 1896-1900 alcanzó á 1.335 millones de pesetas, casi el doble del período decenal 1851-1860 (695 millones).

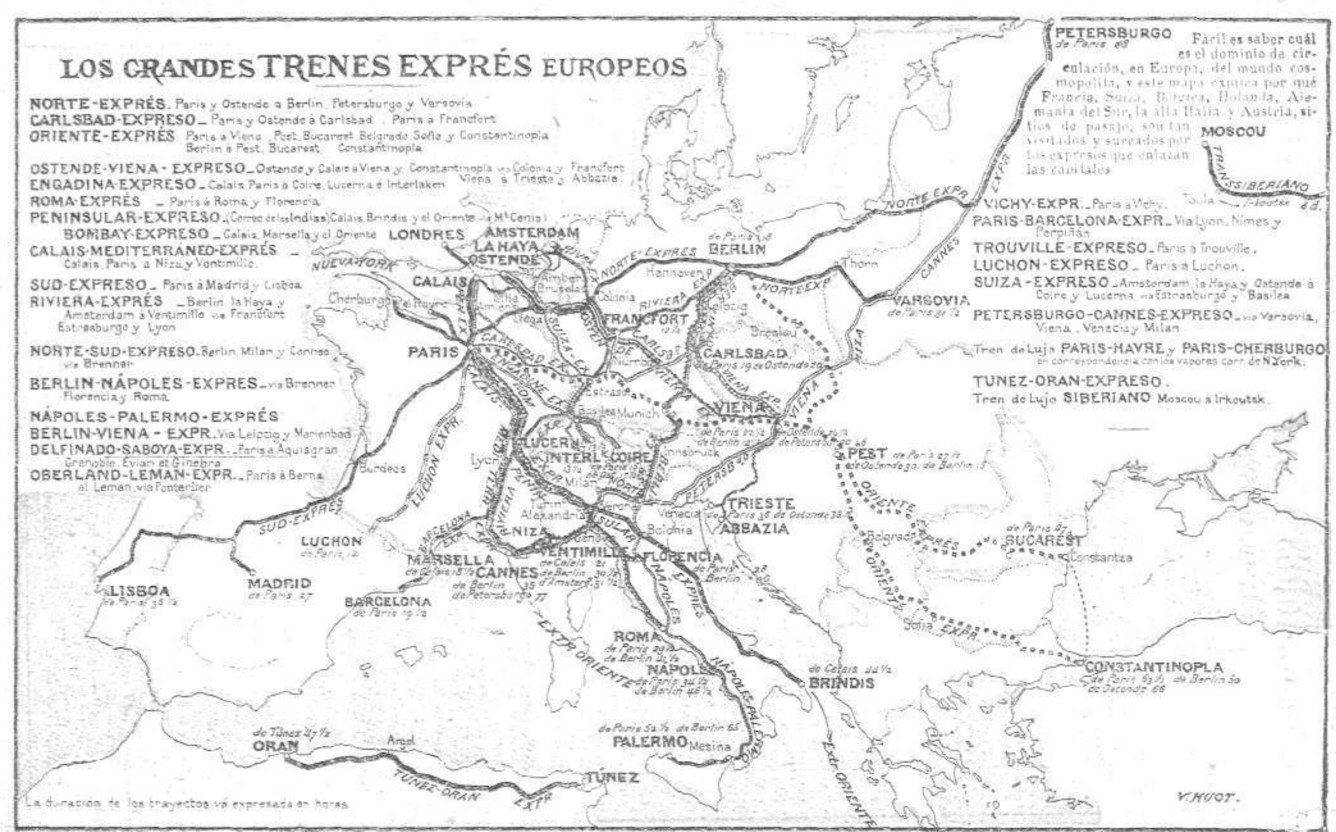
Sin la guerra del Africa del Sur, la media hubiera sobrepasado de 1.450 millones.

Con los 52 mil millones de oro extraídos de la tierra se levantaría un obelisco dos veces mayor que el de París.

V. Huot.

LOS YACIMIENTOS DEL URAL Y DE LA SIBERIA


LAS GRANDES LINEAS TRANSCONTINENTALES
DEL VIEJO MUNDO
Asia, cuna de los pueblos, madre de las civilizaciones, es el viejo mundo por antonomasia. Fuera desde hace mucho tiempo del movimiento y progreso europeos, pónese ahora en contacto de este progreso y se apresta á inundar el mundo con sus inagotables riquezas, pesando enormemente en la balanza económica del mundo. Ya pueden verse en este mapa las primeras arterias que la atraviesan y han de atravesar. Bien pronto estas nuevas vías de comunicación reanimarán el viejo mundo, aletargado desde hace tantos siglos.
VICTORIA HAVN
ULEABORG
TRONDHJEM
ARCANGEL
KOTLAS
CRISTIANIA
ESTOKOLMO
S. PETERSBURGO
EDIMBURGO
COPENHAGUE
MOSCOU
TOMSK
CHELIABINSK
IRKOUTSK
LONDRES
BERLIN
VARSOVIA
ORENBURGO
SEMIPALATINSK
MANDCHURIA
KHABAROVSK
PARIS
VIENA
ODESA
TURKESTAN
KHARBINE
KHANI
CONSTANTINOPLA
MARSELLA
KRASNOVODSK
PÉKIN
VLADIVOSTOK
MADRID
BRINDIS
ESMIRNA
BAKOU
OCH
PT. ARTURO
LISBOA
MERV
SÉOUL
TOKIO
ORAN
ARGEL
TÚNEZ
BEÏROUT
BAGDAD
HERAT
LAN-TCHEOU
SI-NGAN
FOUSAN
NAGASAKI
PECHAVER
ISPAHAN
HANG-KOOU
KANDAHAR
CHANGHAÏ
ALEJANDRIA
SADIYA
KOVEIT
BENDER ABBAS
LUCKNOW
SOUI-TCHOU
MYITKYINA
FOU-TCHÉOU
YUNNAN
KARATCHI
CALCUTA
HANOI
CANTON
LA MECA
BOMBAY
HUÉ
RANGOUN
BANGKOK
KHARTOUM
MADRÁS
SAIGON
EXPLICACIÓN DE LOS SIGNOS
Grandes arterias en explot.on
constr.on
proyecto
Lineas secundarias en explot.on
constr.on
proyecto
V. H.



LOS GRANDES TRENES EXPRÉS EUROPEOS
NORTE-EXPRÉS. Paris y Ostende á Berlin, Petersburgo y Varsovia
CARLSBAD-EXPRESO_ Paris y Ostende á Carlsbad . Paris á Francfort
ORIENTE-EXPRÉS Paris á Viena, Pest, Bucarest, Belgrado, Sofia y Constantinopla
Berlin á Pest, Bucarest, Constantinopla
OSTENDE-VIENA-EXPRESO_ Ostende y Calais á Viena y Constantinopla via Colonia y Francfort
Viena á Trieste y Abbazia
ENGADINA-EXPRESO_ Calais, Paris á Coire, Lucerna é Interlaken
ROMA-EXPRÉS _ Paris á Roma y Florencia
PENINSULAR-EXPRESO (Correo de las Indias) Calais, Brindis y el Oriente via Mt Cenis
BOMBAY-EXPRESO _ Calais, Marsella y el Oriente
CALAIS-MEDITERRÁNEO-EXPRÉS _ Calais, Paris á Niza y Ventimille
SUD-EXPRESO _ Paris á Madrid y Lisboa
RIVIERA-EXPRÉS _ Berlin, la Haya y Amsterdam á Ventimille via Francfort, Estrasburgo y Lyon
NORTE-SUD-EXPRESO. Berlin, Milan y Cannes via Brenner
BERLIN-NÁPOLES-EXPRES_ via Brenner, Florencia y Roma
NÁPOLES-PALERMO-EXPRÉS
BERLIN-VIENA-EXPR. Via Leipzig y Marienbad
DELFINADO-SABOYA-EXPR._ Paris á Aquisgran, Grenoble, Evian et Ginebra
OBERLAND-LEMAN-EXPR._ Paris á Berna al Leman, via Pontarlier
Fácil es saber cuál es el dominio de circulación, en Europa, del mundo cosmopolita, y este mapa explica por qué Francia, Suiza, Bélgica, Holanda, Alemania del Sur, la alta Italia y Austria, sitios de pasaje, son tan visitados y surcados por los expresos que enlazan las capitales
VICHY-EXPR._ Paris á Vichy.
PARIS-BARCELONA-EXPR._ Via Lyon, Nimes y Perpiñan
TROUVILLE-EXPRESO._ Paris á Trouville.
LUCHON-EXPRESO._ Paris á Luchon.
SUIZA-EXPRESO._ Amsterdam, la Haya y Ostende á Coire y Lucerna via Estrasburgo y Basilea
PETERSBURGO-CANNES-EXPRESO._ via Varsovia, Viena, Venecia y Milan
Tren de Lujo PARIS-HAVRE y PARIS-CHERBURGO en correspondencia con los vapores corr. de N. York.
TUNEZ-ORAN-EXPRESO.
Tren de Lujo SIBERIANO Moscou á Irkoutsk
PETERSBURGO de Paris 48
MOSCOU
TRANSSIBERIANO
Toula
NORTE EXPR.
CANNES EXPR.
LONDRES
AMSTERDAM
LA HAYA
OSTENDE
CALAIS
NUEVA-YORK
Cherburgo
Le Havre
BERLIN de Paris 18
Hannover
Colonia
Bruselas
Amberes
Lille
Amiens
Lieja
Thorn
VARSOVIA de Paris 31½
FRANCFORT 12½
Leipzig
Breslau
CARLSBAD de Paris 19, de Ostende 20
PARIS
Nurnberg
Estrasburgo
Basilea
Munich
VIENA de Paris 29½, de Berlin 13½, de Ostende 26½, de Petersburgo 36
PEST de Paris 29½, de Ostende 30, de Berlin 15
LUCERNA
INTERL.
COIRE
Innsbruck
Lyon
Burdeos
Milan
Turin
Alexandria
Verona
Venecia
Bolonia
TRIESTE de Paris 36, de Ostende 38
ABBAZIA
ORIENTE EXPRÉS
Belgrado
BUCAREST de Paris 47
Constantza
Sofia
SUD-EXPRÉS
LUCHON de Paris 12
MARSELLA de Calais 18½
NIZA
VENTIMILLE de Calais 22, de Berlin 30½, d'Amsterdam 31½
CANNES de Berlin 35, de Petersburgo 77
FLORENCIA de Paris, Berlin
LISBOA de Paris 36½
MADRID de Paris 27
BARCELONA de Paris 19½
ROMA de Paris 29½, de Berlin 44½
NÁPOLES de Paris 34½, de Berlin 46½
BRINDIS de Calais 44½
CONSTANTINOPLA de Paris 63½, de Berlin 50, de Ostende 66
EXTR. ORIENTE
NÁPOLES-PALERMO
de Paris 52½ de Berlin 65
PALERMO
Mesina
de Túnez 27½
ORAN
Argel
TÚNEZ
TÚNEZ-ORAN EXPR.
La duracion de los trayectos va expresada en horas.
V. HUOT.

263

LAS GRANDES FECHAS DE LA GEOGRAFÍA

EXPLORACIONES Y DESCUBRIMIENTOS

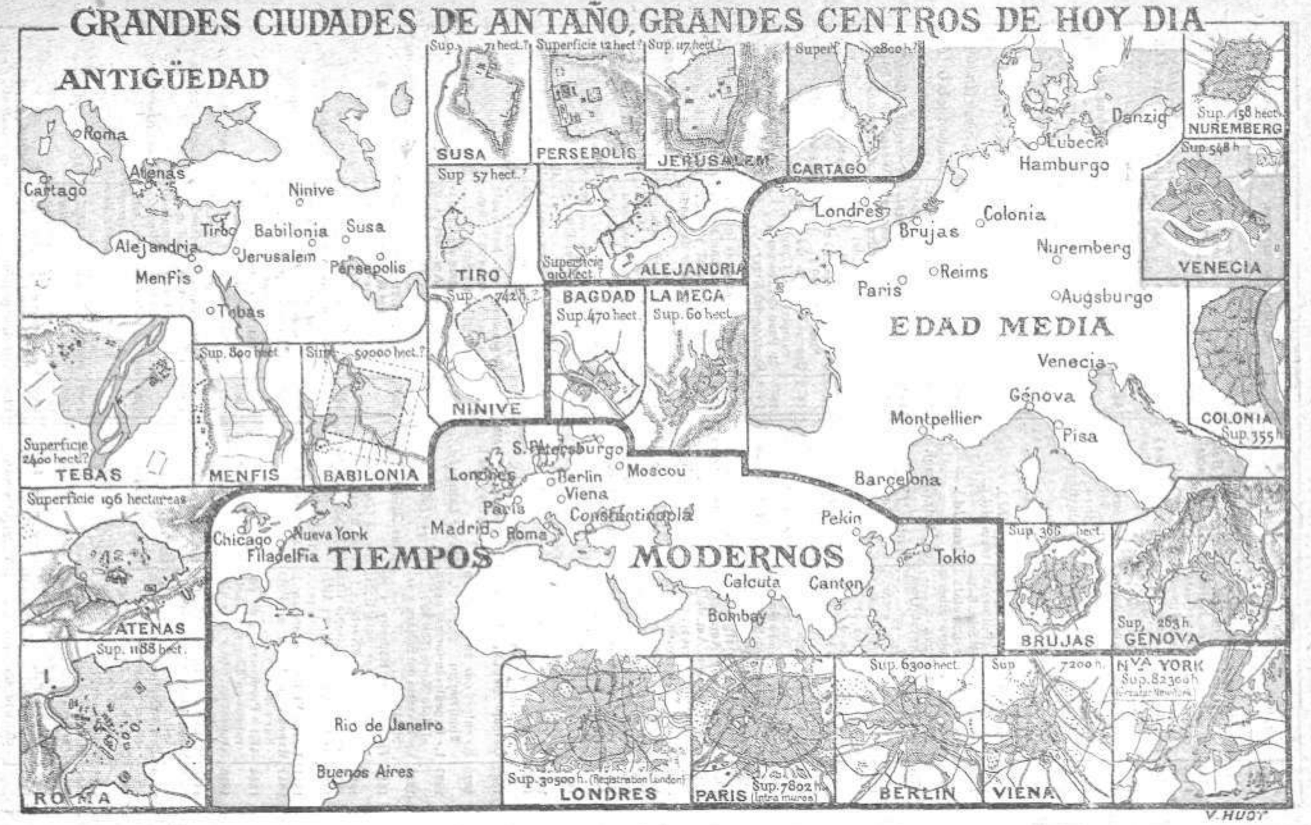
Astro ínfimo entre todos, simple punto en los inmensos espacios que recorren los planetas, la Tierra es todavía demasiado grande para nuestra pequeñez, puesto que después de tantos siglos no nos ha dejado aún descubrir toda su superficie. El hombre no ha hollado todavía los Polos, y alrededor de ellos sólo se sospechan aun hoy masas de islas ó de continentes.

Desde los grandes viajes de la época griega, sólo en el siglo XIII es cuando los pueblos han tratado nuevamente de ensanchar el círculo de sus horizontes, primero hacia el Oriente asiático, después, y poco á poco, hacia el Atlántico. Hasta la época del Renacimiento no se ha contorneado la Tierra por completo; entonces se descubrió el Nuevo Mundo y con ello se extendió prodigiosamente el dominio de la vida.

De entonces acá se multiplican los viajes científicos y comerciales; el hombre quiere conocer el planeta, cuya configuración y límites entreve solamente, y este descubrimiento general, que no ha cesado de proseguirse hasta nuestros días, tal vez está próximo á su terminación.

Fechas	PAÍSES DESCUBIERTOS	VIAJEROS
795	Islandia	*Irlandeses.*
977	Groenlandia	Günnbjorn (*Island.*)
1253	Primeros viajes en Mongolia	V. Ruysbroek (*Hol.*)
1272	-95 1.ª travesía del Asia	Marco Polo (*Ven.*)
1328	1.ª travesía del Tibet	O. de Pordenone (*It.*)
1341	Islas Canarias	*Genoveses, Flor.*
1351	Isla de Madera	*Genoveses, Port.*
1402	Canarias (1.ª exped. célebre)	J. de Béthencourt (*F.*)
1431	Islas Azores	G. Velho Cabral (*P.*)
1441	Cabo Blanco (África occid.)	*Portugueses.*
1445	C.º del Senegal y Cabo Verde	D. Fernández (*Por.*)
1450	Costa de Sierra Leona (África occidental)	Pedro de Cintra (*P.*)
1456	Islas de Cabo Verde	L. Ca da Mosto (*P.*)
1471	Costas de Guinea (Afr. occ.)	J. de Santarem (*P.*)
1484	Bocas del Niger	Pero Escovar (*Id.*)
1485	C.ª del Gabón Em. del Congo	Diego Cano (*Id.*)
1486	Costa de Angola (Afr. aus.)	Idem (*Id.*)
1486	Isla de Fernando Poo	F. do Po (*Id.*)
1486	Cabo de Buena Esperanza	Barthol. Diaz (*Id.*)
1489	C.º y canal de Mozambique	P. de Covilham (*P.*)
1492	Desc.º de América (Ant.)	C. Colón (*Genovés*)
1493	Pequeñas Ant., Puerto Rico	Idem (*Id.*)
1497	Jamaica	Idem (*Id.*)
1498	Labrador (América septentrional), Terranova, S. Lorenzo, Nueva Inglaterra	Juan Cabot (*Gen.*), Sebast. Cabot (*Id.*)
1498	Trinidad, Orinoco (N.ª Gr.ª)	Cristóbal Colón (*Id.*)
1498	C.º de las Indias por el Cabo de B.ª Esper.ª, Zanguebar	Vasco de Gama (*P.*)
1499	Costa de Venezuela	Niño y Guerra Ojeda (*Españoles*)
1500	Embocadura del Amazonas	Vicente Pinzon (*Id.*)
1500	C.ª del Brasil, C.º S. Roque	Alvarez Cabral (*P.*)
1500	Madagascar	Diego Dias (*Por.*)
1501	Isla de la Ascensión	Nueva Carlella (*Id.*)
1502	Isla de Santa Elena	Idem (*Id.*)
1502	Almicantes y Seychelles (Océano Indico)	Vasco de Gama (*P.*)
1502	América Central	Cristobal Colón (*G.*)
1503	Islas Bermudas (Atlántico)	J. Bermudas (*Esp.*)
1503	Socotora (Océano Indico)	*Portugueses.*
1505	Mascarenas (Reunión, Isla Mauricio)	P. Mascarenhas (*P.*)
1506	Islas Tristán Acuña (At. M.)	Tristao da Cunha (*P.*)
1506	Ceylán	*Portugueses.*
1509	Malacca, Sumatra, Java, Indias Orientales	López de Sequeira, Figueira, etc. (*P.*)
1509	Río de la Plata (A.ª del Sur)	Diaz de Solis (*Esp.*)
1512	Florida	Ponce de León (*Id.*)
1512	Islas Molucas	Abreu y Serran (*P.*)
1513	Desc.º del Océano Pacífico	Balboa (*Español*)
1516	Macao, C. de Chi.ª, Formosa	R. Perestrello (*P.*)
1516	-17 1.ª tentativa para hallar el Paso del Noroeste	S. Cabot (*Genovés*)
1517	Costas de Yucatán	H. de Córdoba (*E.*)
1518	Costas de Méjico	J. de Grijalba (*E.*)
1520	Estrecho de Magallanes	Magallanes (*Port.*)
1521	C.º de las Indias, primer viaje alrededor del Mundo, Desc. de las islas Marianas (Pacífico) y de las Filipinas (Mindanao)	Idem (*Id.*)
1521	Islas de las Especias, Célebes, primeras costas de Nueva Holanda	*Portugueses.*
1521	Borneo (Arch. asiático)	El Cano (*Español*)
1524	Emb. de S. Lorenzo (Canadá)	Verazzano (*Flor.*)
1526	Costas occidentales de la Nueva Guinea (Oceanía)	J. de Meneses (*Por.*)
1527	Ríos Paraná y Paraguay (América del Sur)	Seb. Cabot (*Gen.*)
1527	Costas del Perú	F. Pizarro (*Esp.*)
1528	Islas Carolinas (Oceanía)	A. de Saavedra (*E.*)
1533	Islas Revillagigedo y península de California	J. de Grijalba (*Id.*)
1534	-36 Costas sept. de Chile	Almagro (*Esp.*)
1535	Penetración en el R. San Lorenzo y el Canadá	J. Cartier (*Francés*)
1535	1.ª Travesía de la Patagonia	Rodr. de Isla (*E.*)
1540	Chile Meridional	Valdivia (*Español*)
1540	Mississippí (Expl. y emboc.)	F. de Soto (*Id.*)
1542	Costas de California del N.	Cabrillo (*Id.*)
1542	Japón	*Portugueses.*
1542	Islas Palaos (Oceanía)	Villalobos (*Esp.*)
1543	Nueva Guinea (costas sept.)	O. de Retis (*Id.*)
1553	Nueva Zembla (Terr. Bor.) Inv. del paso del Noroeste	Willoughby (*Ing.*)
1565	1.ª Travesía del Pacífico del Oeste al Este	Urdaneta (*Español*)
1568	Islas Salomon (Oceanía)	Mendana (*Id.*)
1569	Isla de Luzon (Filipinas)	H. de Guzmán (*E.*)
1573	Yeso (Archipiélago japonés)	*Misioneros.*
1578	Cabo de Hornos	Fr. Drake (*Inglés*)
1585	Estr. de Davis (Am.ª Bor.)	Davis (*Id.*)
1592	Islas Malvinas (América austral)	Idem (*Id.*)
1595	Islas Marquesas (Polinesia)	Mendana (*Español*)
1596	Spitzberg	Barentz (*Holand.*)
1602	Islas Maldivias (Oc. Indico)	Pyrard de Laval (*F.*)
1606	Estrecho de Torres, Arch. de las Lusiadas, Nuevas Hébridas (Oceanía)	L. de Torres (*Por.*)
1607	Isla Jan Mayen (Oc. ártico)	Hudson (*Inglés*)
1608	Fundación de Quebec	Champlain (*Fran.*)
1610	Estrecho y Mar de Hudson	Hudson (*Inglés*)
1616	Estr. de Lemaire (Am. aus.)	Le Maire (*Holan.*)
1615	Tierra de Baffin (A. del N.) Estr. de Smith y Lancastre	Baffin (*Inglés*)
1616	Nueva Guinea (Melanesia)	Le Maire y Schouten (*Holandés*)
1637	Emboc. de Lena (Siberia)	Bouza (*Ruso*)
1640	-60 Grandes Lagos Americanos, Catar. del Niágara	Brébeuf, Allouez, Raimbault y Jogues, Mesnard, etc (*Franceses*)
1642	Tasmania, Nueva Zelanda (Oceanía)	Tasman (*Holan.*)
1643	Islas Fidji Tonga (Polinesia)	Idem (*Id.*)
1643	Isla Sakhalina (Sib. Orient.)	De Vries (*Id.*)
1643	Río Amor (Siberia)	Vassili Poyarkoff (*R*)
1644	Carpentaria (Australia)	Tasman (*Holandés*)
1648	Estrecho de Behring	Dejneff (*Ruso*)
1673	Islas Juan Fernández (Pac.)	J. Fernández (*Esp.*)
1673	Mississipi superior	Jolliet, Marquette (*Francés*)
1675	Georgia del Sur (Tierr. aus.)	A. La Roche (*Ing.*)
1682	Luisiana	Cav. de la Salle (*F.*)
1684	Islas de los Galápagos (Pac.)	Dampier (*Inglés*)
1696	Islas Nueva Amsterdam y S. Pablo (Oc. In. del Sur.)	Van Vlaming (*Hol.*)
1697	Kamtchatka (Siber. Orient.)	Atlassoff (*Ruso*)

Fechas	PAÍSES DESCUBIERTOS	VIAJEROS
1722	Islas Samoa (Polinesia) é isla de Pascuas (Pacífico). . . .	Roggeween (*Hol.*).
1739	Isla Bouvet (Océano austral)	Bouvet (*Francés*).
1740	Península Taimyr (Costas septentrionales de Siberia)	Minin (*Ruso*).
1741	Ter. de Alaska é isl. Aleutinas, Monte S. Elías. . . .	Behring (*Danés*) y Tchirikoff (*Ruso*).
1742	Cabo Tcheliouskine (Costas septentrionales de Siberia)	Tcheliouskine (*R.*).
1763	Tierra de Wrangel (T. árt.)	Andricieff (*Id.*).
1765	Islas Gilbert (Oceanía). . . .	Com. Byron (*Inglés*)
1766	-69 Prim. viaje alr. del Mun.	Bougainville (*F.*).
1767	Islas Marshall (Oceanía), Ar. de la Socied. (Tahiti), islas Wallis (Polinesia). .	Wallis (*Inglés*).
1768	Primer viaje alr. del Mundo en la dirección de O. á E.	Cook (*Id.*).
1769	Islas Toubonaï (Polinesia).	Idem (*Id.*).
1770	Nueva Gales del Sur, Botany-Bay (Austr. oriental). .	Idem (*Id.*).
1770	Arch. de la Nueva Siberia (Tierras árticas).	Liakhoff (*Ruso*).
1772	Islas Marión y Crocet (Océano Antártico).	Marion (*Francés*).
1772	Isla Kerguelen (Oc. antár.).	Kerguelen (*Id.*).
1773	Arch. de Cook (Polinesia)	Cook (*Inglés*).
1774	El punto más próx. al Polo Sur alcanzado en el siglo XVIII (71° 10').	Idem (*Id.*).
1774	Nueva Caledonia (Polinesia)	Idem (*Id.*).
1774	Islas de la reina Carlota (América del Norte)	J. Pérez (*Espanol*).
1778	Islas Havaï ó Sandwich (P.).	Cook (*Inglés*).
1786	1.ª Asc. del Mont-Blanc . . .	Balmat (*Francés*).
1787	Estrecho de La Perouse (Pacífico occidental)	La Perouse (*Id.*).
1789	Río Mackenzie (Am. del N.)	Mackenzie (*Inglés*).
1793	Isla Vancouver (Am. del N.)	Vancouver (*Id.*).
1795	Alto Niger (Africa).	Mungo Park (*Id.*).
1798	Estr. de Bass (Austr. del S.)	Bass (*Id.*).
1804	Fuentes del Missouri	Lewis y Clarke (*Id.*)
1806	Islas Auckland (Pac. mer.)	Briston (*Id.*).
1806	Costas Or. de Groenlandia.	Scoresby (*Id.*).
1811	1.ª entr. en Lhassa (Thibet).	Manning (*Id.*).
1819	Estrecho de Lancastre. Arc. Parry (América boreal.) .	Parry (*Id.*).
1819	-26 Costas de la Amér. bor., Gran lago de los Esclavos	Franklin (*Id.*).
1819	1.ª Travesía de la Arabia. .	Sadlier (*Id.*).
1823	Gran expedición hacia el Polo Sur (74° 15').	Weddell (*Id.*).
1823	Descubr. del Lago Tchad . .	Clapperton, Denham y Oudney (*Id.*).
1826	1.ª entrada de un europeo en Timbouctou	Mayor Laing (*Id.*).
1827	1.ª Expedición formal hacia el Polo Norte (82° 45'). . .	Parry (*Id.*).
1827	1.ª Travesía del Sahara y del Sudán.	René Caillié (*Fr.*).
1831	Tierras de Enderby y de Graham (Tier. antárticas)	Biscoe (*Inglés*).
1831	Polo magnético Norte	Jhon Ross (*Id.*).
1837	-49 Desc. de la Etiopía alta.	D'Abbadie (*Fran.*).
1838	-40 Tierra Luis Felipe y Adelia (Tierras antárticas). .	Dumont d'Urville (*F*)
1841	Tierra Victoria (Tier. ant.).	Jhon Ross (*Inglés*)
1842	Expedición hacia el Polo Sur (78° 10')	Idem (*Id.*).
1844	-46 1.ª Permanencia de europeos en Lhassa (Tibet).	Huc y Gabet (*Fr.*).
1848	Aconcagua (Pico más alto de la América del Sur) . .	Pissis (*Francés*).
1848	M. Kiliman Djaro (Af. Or.)	Dr. Krap (*Alemán*).
1849	Monte Kenia (Africa Oriental).	Idem (Id.).
1849	-55 1.ª Exploración científica del Sudán.	Barth (*Alemán*).
1851	Descub. del Zambeze Superior (Africa austral). . . .	Livingstone (*Ing.*).
1851	Descub. del Paso del NO . .	Mac Clure (*Id.*).
1852	Estrecho de Smith (Tierra ártica)	Inglefield (*Id.*).
1852	1.ª Travesía de Africa de Oeste á Este	Livingstone (*Id.*).
1853	-56 Expl. del Africa Central (Bornou, Baguirmi).	Vogel (*Alemán*).
1855	Monte Gaourisankar (reconocido el pico más alto de Asia y el Mundo, 8640 m.)	Everest (*Inglés*).
1856	Cataratas Victoria (El Niágara del V. M.) Zambeze.	Livingstone (*Id.*).
1858	Lago Tanganyika (Af. ec.).	Burton y Speke (*Id.*).
1858	Lago Victoria Nyanza (Africa ecuatorial).	Speke (*Id.*).
1858	Primer cable á través del Atlántico.	Livingstone (*Id.*).
1859	Lago Niassa (Afr. austral.)	
1859	In. de los tr. del can. de Suez	De Lesseps (*Fran.*).
1860	-62 1.ª Trav. de la Australia	Dougall Stuart (*In.*)
1860	-63 Fuentes del Nilo	Speke y Grant (*Ing.*)
1861	C. de Kennedy (Tier. árt.). .	Hayes (*Americano*).
1864	Lago Alberto Nyanza (Africa ecuatorial).	S. Baker (*Inglés*).
1865	-75 1.ª Exploración científica del Tibet meridional. . . .	Naïn Singh (*Indio*).
1866	Primer gran viaje á Indo-China	Doudard de la G. (*F*)
1869	Inaugur. del Canal de Suez.	
1869	Primer ferroc. trans. amer.	
1871	-85 Explor. del Tibet sept. .	Prjévalsky (*Ruso*).
1872	Archipiélago de Francisco José (Tierras árticas) . . .	Weyprecht y Payer (*Austriaco*).
1873	-75 1.ª Travesía del Africa de Este á Oeste	Cameron (*Inglés*).
1877	Un escalón hacia el Polo Norte (83° 20').	Markham (*Id.*).
1876	Descubrimiento del curso completo del Congo.	Stanley (*Id.*).
1878	-79 Paso del Noroeste	Nordenskjold (*S.*).
1879	Fuentes del Niger	Zweifel y Moustier (*Franceses*).
1879	-85 Exp. met. de la Indoch. .	Pavie (*Francés*).
1882	Un escalón más hacia el Polo Norte (83° 23' 8")	Lockwood (*Amer.*).
1883	Inaugur. trabajos del Canal de Panamá	De Lesseps (*Franc.*)
1885	Ferroc. Trasc. (vía más corta entre Europa y Japón).	
1886	Ferrocarril Transcaspiano .	
1888	Lagos Rodolfo y Estefanía (Africa Ecuatorial).	Teleki (*Húngaro*).
1888	1.ª Travesía de Groenlandia	Nansen (*Noruego*).
1889	-90 1.ª Travesía del Tibet de Norte á Sur.	Bonvalot (*Francés*)
1894	Lago Kivou (Africa ecuat.).	Von Götzen (*Alemán*)
1895	Etapa decisiva hacia el Polo Norte (86° 13' 8").	Nansen (*Noruego*).
1896	La más alta asc. hasta esta fecha (Aconcagua 6970 m. América del Sur).	Zurbriggen (*Suizo*).
1897	Se reconoce como el pico más alto de la Am. del N. el Monte Mac-Kinley (Alaska) (6237 m.)	Dickey (*Americano*)
1897	1.ª Et. del gran fer. Transafric. (del Cabo al Cairo); lado del Sur (Boulouwayo) (Africa austral).	
1898	-1900 1.ª Tr. del Im. of. fr. de Afr. por una misión mil	Foureau-Lamy (*Fr.*)
1899	1900 Organ. de los territ. franceses del Tchad. . . .	Gentil (*Francés*).
1900	1.ª Etapa del gr. ferrocarril Transafricano, lado del N. (Khartoum) (Egipto)	
1900	Etapa marcada hacia el Polo Sur (78° 50').	Borchgrevinck (*N.*)
1900	Punt. más cer. del P. N. alcanz. hast. esta f. (86° 34')	C. Cagni (*Italiano*).
1900	La Tier. más sep. del m. C. Morris Jesup (Groenlan.) cont. complet. al Norte. .	Peary (*Americano*)
1901	El Mont. Rououenzori (Africa ecuatorial) es reconocido como el pico más alto de Africa (6100 m.) . .	H. Jhonston (*Inglés*)
1901	-902 Navegabilid. del Niger.	Cap. Lenfant (*Fr.*).
1902	Terminación del Transiber.	
1902	Prim. cab. á trav. del Pac.	
1902	Punto más próx. al Polo Sur alc. hasta la fec. (82° 17')	C. Scott (*Inglés*).
1904	Atlántico Tchad	Cap. Lenfant (*Fr.*).


GRANDES CIUDADES DE ANTAÑO, GRANDES CENTROS DE HOY DIA
ANTIGÜEDAD
Roma
Atenas
Cartago
Ninive
Tiro
Babilonia
Susa
Alejandria
Jerusalem
Persepolis
Menfis
Tebas
SUSA
PERSEPOLIS
Superficie 12 hect.?
Sup. 117 hect.?
JERUSALEM
CARTAGO
Sup. 57 hect.?
TIRO
ALEJANDRIA
Superficie 910 hect.
NINIVE
BAGDAD
Sup. 470 hect.
LA MECA
Sup. 60 hect.
Sup. 800 hect.
MENFIS
Sup. 50000 hect.?
BABILONIA
Superficie 2400 hect.?
TEBAS
Superficie 196 hectareas
ATENAS
Sup. 1188 hect.
ROMA
EDAD MEDIA
Danzig
Lubeck
Hamburgo
Londres
Brujas
Colonia
Nuremberg
Reims
Paris
Augsburgo
Venecia
Génova
Montpellier
Pisa
Barcelona
Sup. 158 hect.
NUREMBERG
Sup. 548 h.
VENECIA
COLONIA
Sup. 355 h.
Sup. 366 hect.
BRUJAS
Sup. 283 h.
GENOVA
TIEMPOS MODERNOS
S. Petersburgo
Moscou
Londres
Berlin
Viena
Paris
Constantinopla
Madrid
Roma
Pekin
Tokio
Chicago
Nueva York
Filadelfia
Calcuta
Canton
Bombay
Rio de Janeiro
Buenos Aires
Sup. 30500 h. (Registration London)
LONDRES
PARIS
Sup. 7802 h. (Intra muros)
Sup. 6300 hect.
BERLIN
Sup. 7200 h.
VIENA
NVA YORK
Sup. 82300 h.
V. HUOT

DIVISIÓN TERRITORIAL MILITAR

Y RESIDENCIA DE NUESTRAS TROPAS

Damos á continuación la lista de residencia de las tropas en armas que componen las siete regiones militares de Cuerpo de Ejército en que se divide el territorio de la Península, acompañándola de las zonas de reclutamiento y reserva, según Real decreto de 5 de noviembre de 1904.

Residencia de los generales de los Cuerpos de Ejército.

Madrid	1.ª Región.	Barcelona	4.ª Región.	Burgos	6.ª Región.
Sevilla	2.ª —	Zaragoza	5.ª —	Valladolid	7.ª —
Valencia	3.ª —				

Regimientos de infantería.

NÚMERO Y NOMBRE	DESTINO	NÚMERO Y NOMBRE	DESTINO	NÚMERO Y NOMBRE	DESTINO
1 *Rey*	Madrid.	20 *Guadalajara*	Valencia.	40 *Covadonga*	Madrid.
2 *Reina*	Córdoba.	21 *Aragón*	Zaragoza.	41 *Gravelinas*	Badajoz.
3 *Príncipe*	Oviedo.	22 *Gerona*	Zaragoza.	42 *Ceriñola*	Orense.
4 *Princesa*	Alicante.	23 *Valencia*	Santander.	43 *Garellano*	Bilbao.
5 *Infante*	Zaragoza.	24 *Bailén*	Logroño.	44 *S. Marcial*	Burgos.
6 *Saboya*	Madrid.	25 *Navarra*	Lérida.	45 *Tetuán*	Castellón.
7 *Sicilia*	San Sebastián.	26 *Albuera*	Lérida.	46 *España*	Cartagena.
		27 *Cuenca*	Vitoria.	47 *S. Quintín*	Gerona.
8 *Zamora*	Ferrol.	28 *Luchana*	Tarragona	48 *Pavía*	Cádiz.
9 *Soria*	Sevilla.	29 *Constitución*	Pamplona.	49 *Otumba*	Castellón.
10 *Córdoba*	Granada.	30 *Lealtad*	Burgos.	50 *Wad-Ras*	Madrid.
11 *S. Fernando*	Lugo.	31 *Asturias*	Madrid.	51 *Vizcaya*	Alcoy.
12 *Zaragoza*	Santiago.	32 *Isabel II*	Zamora.	52 *Andalucía*	Santoña.
13 *Mallorca*	Valencia.	33 *Sevilla*	Cartagena.	53 *Guipúzcoa*	Vitoria.
14 *América*	Pamplona.	34 *Granada*	Sevilla.	54 *Isabel la Católica*	Coruña.
15 *Extremadura*	Málaga.	35 *Toledo*	Zamora.		
16 *Castilla*	Badajoz.	36 *Burgos*	Oviedo.	55 *Asia*	Gerona.
17 *Borbón*	Málaga.	37 *Murcia*	Vigo.	56 *Alava*	Cádiz.
18 *Almansa*	Tarragona	38 *León*	Madrid.	57 *Vergara*	Barcelona.
19 *Galicia*	Zaragoza.	39 *Cantabria*	Pamplona.	58 *Alcántara*	Barcelona.

Batallones de cazadores.

1 *Cataluña*	Algeciras.	7 *Ciudad Rod.º*	San Roque.	13 *Mérida*	Barcelona.
2 *Madrid*	Madrid.	8 *Alba de Tor.s*	Barcelona.	14 *Estella*	Barcelona.
3 *Barcelona*	Barcelona.	9 *Arapiles*	Madrid.	15 *Alfonso XII*	Barcelona.
4 *Barbastro*	Madrid.	10 *Las Navas*	Madrid.	16 *Reus*	Barcelona.
5 *Tarifa*	S. Roque.	11 *Llerena*	Madrid.	17 *Chiclana*	Algeciras.
6 *Figueras*	Madrid.	12 *Segorbe*	Algeciras.	18 *Talavera*	Algeciras.

Caballería.

1 *Rey* (lanceros)	Zaragoza.	11 *Numancia*	Barcelona.	21 *Alfonso XII*	Jerez.
2 *Reina* (id.)	Madrid.	12 *Lusitania*	Madrid.	22 *Sesma*	Valencia.
3 *Príncipe* (id.)	Madrid.	13 *Almansa*	Pamplona.	23 *Villarrobledo*	Madrid.
4 *Borbón* (id.)	Burgos.	14 *Alcántara*	Valencia.		
5 *Farnesio* (id.)	Valladolid.	15 *Talavera*	Valencia.	24 *Arlabán*	Vitoria.
6 *Villaviciosa* (id.)	Sevilla.	16 *Albuera*	Salamanca	25 *Galicia*	Coruña.
		17 *Tetuán*	Lérida.	26 *Treviño*	Barcelona.
7 *España* (id.)	Burgos.	18 *Castillejos*	Zaragoza.	27 *María Cristina*	Madrid.
8 *Sagunto* (id.)	Córdoba.	19 *Pavía* (húsares)	Madrid.		
9 *Santiago*	Barcelona.			28 *Vitoria*	Granada.
10 *Montesa*	Barcelona.	20 *Princesa* (id.)	Madrid.	*Escolta Real*	Madrid.

Artillería.

1.º	*Regimiento montado*	Burgos.	9.º	*Regimiento montado*	Barcelona.
2.º	*Regimiento montado*	Sevilla.	10.º	*Regimiento montado*	Madrid.
3.º	*Regimiento montado*	Madrid.	11.º	*Regimiento montado*	Valencia.
4.º	*Idem ligero de campaña*	Alcalá.	12.º	*Regimiento montado*	Granada.
5.º	*Idem montado*	Madrid.	13.º	*Regimiento montado*	Logroño.
6.º	*Idem montado*	Valladolid.	1.º	*Idem de artillería de montaña*	Barcelona.
7.º	*Idem montado*	Zaragoza.	2.º	*Idem de artillería de montaña*	Vitoria.
8.º	*Idem montado*	Valencia.	3.º	*Idem de artillería de montaña*	Coruña.

Regimiento artillería de sitio. Segovia.

Artillería de plaza (Comandancias): Cádiz. Cartagena. Algeciras. Barcelona. Pamplona. S. Sebastián. Ferrol.

Ingenieros.

1.º, 2.º, 3.º, 4.º, 5.º, 6.º, 7.º *Regimiento mixto*: Logroño. Madrid. Sevilla. Barcelona. Valencia. S. Sebastián. Valladolid.

Regimiento de pontoneros. . . . Zaragoza.
Batallón de ferrocarriles. . . . Madrid.
Compañía de aerostación y de alumbrado en campaña.. . . Guadalajara.

Administración militar.

1.ª	Comandancia	Madrid, Alcalá.
2.ª		Sevilla, Granada, Córdoba, Campo de Gibraltar.
3.ª		Valencia, Cartagena.
4.ª		Barcelona, Tarragona.
5.ª		Zaragoza, Pamplona.
6.ª		Burgos, Vitoria.
7.ª		Valladolid, Coruña.

Sanidad militar.

1.ª	Compañía	Madrid.
2.ª		Sevilla.
3.ª		Valencia.
4.ª		Barcelona.
5.ª		Zaragoza.
6.ª		Burgos, Vitoria.
7.ª		Valladolid, Coruña.

Guardia civil.

TERCIOS	COMANDANCIAS
1.º	Guadalajara, Madrid, Segovia.
2.º	Toledo, Cuenca, Ciudad Real.
3.º	Barcelona, Gerona, Lérida, Tarragona.
4.º	Córdoba, Sevilla, Cádiz, Huelva.
5.º	Castellón, Valencia, Baleares.
6.º	Pontevedra, Lugo, Coruña, Orense.
7.º	Huesca, Teruel, Zaragoza.
8.º	Granada, Jaén.
9.º	Valladolid, Zamora, Salamanca, Avila.
10.º	Oviedo, León, Palencia.
11.º	Badajoz, Cáceres.
12.º	Logroño, Burgos, Santander, Soria.
13.º	Vizcaya, Alava, Guipúzcoa, Navarra.
14.º	Madrid.
15.º	Alicante, Albacete, Murcia.
16.º	Málaga y Almería.

Carabineros.

Subinspecciones: Málaga. Pamplona. Barcelona. Coruña. Badajoz. Alicante.

Brigada topográfica obrera del Cuerpo de Estado Mayor.

Adscrita al Estado Mayor General. Madrid.

Zonas de reclutamiento y reserva.

NÚMERO	CAPITALES	NÚMERO	CAPITALES	NÚMERO	CAPITALES	NÚMERO	CAPITALES
1	Madrid.	15	Jaén.	29	Manresa.	42	Soria.
2	Getafe.	16	Granada.	30	Lérida.	43	Palencia.
3	Toledo.	17	Málaga.	31	Gerona.	44	León.
4	Segovia.	18	Almería.	32	Tarragona.	45	Valladolid.
5	Avila.	19	Valencia.	33	Zaragoza.	46	Zamora.
6	Ciudad Real.	20	Játiva.	34	Huesca.	47	Salamanca.
7	Badajoz.	21	Castellón.	35	Pamplona.	48	Oviedo.
8	Cáceres.	22	Alicante.	36	Logroño.	49	Gijón.
9	Guadalajara.	23	Murcia.	37	Burgos.	50	La Coruña.
10	Sevilla.	24	Albacete.	38	Vitoria.	51	Betanzos.
11	Carmona.	25	Cuenca.	39	San Sebastián.	52	Orense.
12	Córdoba.	26	Teruel.	40	Bilbao.	53	Lugo.
13	Huelva.	27	Barcelona.	41	Santander.	54	Pontevedra.
14	Sevilla.	28	Mataró.				

Resumen.

Infantería: 58 Regimientos de línea. 18 Batallones de cazadores. 116 Batallones de 2.ª reserva.

Caballería: Escuadrón de Escolta Real. 28 Regimientos activos. 14 Depósitos de reserva.

Artillería: 17 Regimientos de campaña (12 montados, 1 ligero, 1 de sitio y 3 de montaña). 14 Depósitos de reserva.

Artillería: 1 Grupo de montaña del Campo de Gibraltar. 7 Comandancias de plaza.

Ingenieros: 7 Regimientos mixtos de zapadores y telégrafos. 1 Regimiento de pontoneros.

Ingenieros: 1 Batallón de ferrocarriles. Brigada topográfica. Compañía de aerostación. 7 Depósitos de reserva.

Establecimientos de instrucción militar.

Escuela Superior de Guerra. . . Madrid.
Idem Central de Tiro del Ejército. . . . . . Madrid.
Idem de Equitación. . . . . . Madrid.
Academia de Infantería. . . . Toledo.
Academia de Caballería. . . . . Valladolid.
Idem de Artillería. . . . . . Segovia.
Idem de Ingenieros. . . . . . Guadalajara.
Idem de Administración militar. . . . . . Avila.

Esplendores de las capitales desaparecidas: Ciudades antiguas.—Poblaciones muertas.—En las ardientes arenas del Nilo. La reina de Oriente.—Otras grandes ruinas.—La emperatriz de los mares.—La abuela de Ténez.—Armas de los grandes Estados.—Historia general de la América del Sur: Historia particular de la República Argentina.

ESPLENDORES DE LAS CAPITALES DESAPARECIDAS

Desde el principio de los tiempos que conoce la Historia, las civilizaciones han creado sucesivamente gigantescas metrópolis y ruinas imponentes. Una parte de la Historia de la Humanidad se encuentra bajo el suelo de los antiguos continentes.

Ciudades antiguas.—Poblaciones muertas.

No ha tratado el tiempo de igual manera todas las poblaciones cuya suntuosa inmensidad fué el orgullo del antiguo mundo. Mientras la innumerable legión de los años, más temible que los ejércitos de los conquistadores, destruía las fortificadas murallas, las inexpugnables torres, los grandiosos palacios, cuya arquitectura destrozada recubre en el día el *humus* de los siglos, otras ciudades no menos ilustres han resistido su irremediable y terrible asalto.

Reedificadas sin cesar después de las revueltas, resurgiendo después de los saqueos y los incendios, estas metrópolis se han perpetuado á través de los siglos, y su gloria venerable, evocadora de esplendores y fuerzas que fueron, coexiste con la reciente gloria de nuestros grandes centros modernos.

Estas son las antiguas ciudades. No evocaremos más que las poblaciones muertas, las capitales desaparecidas, en cuyas ruinas la ciencia contemporánea trata de penetrar el misterio de los siglos pasados.

En las ardientes arenas del Nilo.

Por el valle del «padre de los ríos», en el que la egiptología ha inventariado y descifrado las maravillas de una de las más antiguas civilizaciones conocidas, es por donde conviene abordar la serie de estas capitales fantásticas.

Menfis cubría en otro tiempo la orilla izquierda del Nilo, á 35 kilómetros próximamente por encima del delta. Edificada según la tradición por Menés, uno de los primeros reyes de Egipto, fué la capital del antiguo Imperio y su población alcanzó tal vez la cifra de 800.000 habitantes. Un canal unía al mar Rojo su puerto muy concurrido, al que el gran camino del Nilo abría el comercio del Mediterráneo. Era Menfis una metrópoli de siete leguas de contorno, que dominaban el templo inmenso de Phtah y el de Serapis, célebre por la avenida, en la que seiscientas esfinges gigantescas inmóviles fijaban sus ojos de piedra enigmáticos y meditabundos. Todavía subsisten hermosas ruinas de todas estas maravillas, entre las cuales puede admirarse casi intacto el célebre coloso de Rhamsés II.

Tebas, con sus cien puertas, cuyo nombre fué en otro tiempo sinónimo de esplendor y poderío, eclipsó la hegemonía de Menfis y fué la capital del Imperio egipcio durante los siglos de su época de esplendor. Su decadencia tuvo por origen causas políticas y económicas que desviaron hacia el Bajo Egipto el centro de gravedad del Imperio; fué destruída por revueltas sucesivas y por el gran temblor de tierra del año 27. Los restos de esta real ciudad, estudiados por el ilustre Mariette, constituyen el mayor conjunto de ruinas conocido hasta el día. Ocupan las dos orillas del Nilo; en la izquierda subsisten las necrópolis de los Faraones y las dos estatuas gigantescas (tan altas como una casa de siete pisos) que admiraban los griegos con el nombre de Colosos de Memnon.

Sobre la orilla oriental se hallan los emplazamientos de Karnak (donde se levantaba Apeton, la ciudad santa) y de Luqsor, en donde se encuentran las antiquísimas piedras de un grandioso santuario. La situación de Karnak permitía en los tiempos de su apogeo contemplar en las aguas tranquilas de los lagos sagrados el templo de Maut y el gran templo de Ammon, de dimensiones abrumadoras. Un paseo de 2.000 metros de largo, flanqueado de esfinges, le unía al de Luqsor, en el que la piedad de los Faraones inmortalizó en una extensión de 12 kilómetros cuadrados la inmensidad de sus sueños. El principal templo de este último santuario comprendía la sala hipostila, en la que se erguían majestuosas 32 antiguas columnas policromas; los pilares testigos de victorias alcanzadas, efigies colosales sin cuento; el Obelisco, cuyo hermano se alza actualmente en la plaza de la Concordia.

La reina de Oriente.

El nombre de **Babilonia**, antigua capital de la Asiria, la ciudad maldita de los Libros Santos, cuya fundación se remonta á más de sesenta siglos, evoca en el espíritu del sabio y del pensador contemporáneo toda la inmensidad, todo el lujo, toda la gloria de las metrópolis de los primeros siglos. Herodoto, que la visitó 420 años antes de nuestra era, la declara única entre las ciudades del mundo. A su historia van mezclados los nombres más grandes de la antigüedad, soberanos fabulosos, reyes, arquitectos, conquistadores, destructores: Nemrod, **Semíramis**, Nabucodonosor, Ciro, que hicieron de ella la más grandiosa de las capitales; Darío, Alejandro, que la saquearon; los Seleucidas, que la abandonaron. Hoy no queda de Babilonia otra cosa que ruinas extendidas en un espacio de diez y ocho leguas.

Babilonia vió bullir antiguamente en su recinto, que abarcaba una extensión mayor que la del departamento del Sena, una población que se supone no menor de tres millones de habitantes. Las murallas, perforadas por cien puertas de

bronce, una de las siete maravillas del mundo, causaban *la impresión del poderío y de la eternidad*. La ciudad se extendía entre el Tigris y el Eufrates, unidos entre sí por un canal enlosado y guarnecido de mármol.

Una espléndida vía costeaba interiormente las murallas, y de los cuatro ángulos de la capital, construida en forma de cuadro, arrancaban en diagonales verdaderos paseos, cuyo cruce central constituía una inmensa plazoleta.

Por todas partes se elevaban suntuosos palacios, templos colosales, parques de vegetación exuberante que se extendían ocupando superficies de muchos kilómetros cuadrados; descollando entre tantas magnificencias los famosos jardines colgantes, embalsamados con variedad de perfumes y á que daban sombra toda clase de árboles, mostrando sobre el inmenso panorama de la ciudad sus veinte graderías de parterres floridos, constituyendo las decoraciones de una ciudad soñada, cuyos esplendores multiplicó la todopoderosa imaginación de sus reyes.

Otras grandes ruinas.

Cincuenta años hace que la Europa sabia se inclina sobre el emplazamiento de **Ninive**, segunda capital de la Asiria, cuya primera piedra acaso fue puesta por el fabuloso Nino. Su triple y formidable muralla se elevaba sobre la orilla izquierda del Tigris, y en ella tuvieron sus templos todos los dioses de la Asiria y de la Caldea. *Monarcas de sonoros nombres gozaron la gloria* de sus conquistas y sufrieron el hastío de su omnipotencia: Salmanasar, *Tiglatfalasar*, Sargón y Sennaquerib, constructores de palacios desenterrados en la actualidad: Assurbanipal, fundador de una biblioteca, cuyos restos todavía subsisten. Idolos macizos, templos gigantescos, reyes soberbios, palacios desmesurados, tal fue la antigua Ninova.

Susa, cuya *civilización es probablemente an*terior á la de la Caldea, fue primeramente capital de los *reyes de Elam y muchos siglos des*pués residencia preferida de los soberanos persas. Saqueada por Alejandro, volvió á florecer un poco bajo los Sassanidas para ser más tarde arrasada por los conquistadores musulmanes. Su muralla de ladrillos tenía 22 kilómetros de circuito. De sus ruinas, que cubren tres montículos de la provincia de Khouzistan, en la orilla izquierda del Chaur, torrente de la cuenca del Tigris y el Eufrates, han exhumado los esposos Dieulafoy asombrosas maravillas, algunas de las cuales se encuentran en el Museo del Louvre (los leones, el friso de los arqueros). La reconstitución del *palacio de Darío produce una grande impresión* de majestad.

Persepolis, antigua metrópoli de los Achemenidas, comenzada por Darío y acabada por Jerjes, cuenta la leyenda que fue destruída por Alejandro después de una noche de orgía. La arquitectura de esta ciudad, cuyos restos animan la desierta llanura de Merdacht, ha sido objeto de apasionadas discusiones. La vista de tan soberbios vestigios nos hace evocar con admiración los antiguos palacios achemenidos; escaleras mo*numentales que conducían á las salas del trono*, salas hipóstilas con cientos de columnas, chapiteles de figura de cabeza de toro de un gran vigor de líneas, paredes exteriores recubiertas de ladrillos esmaltados formando relieves del más maravilloso efecto, frisos esculpidos y bajorrelieves...

La emperatriz de los mares.

Tiro, ciudad marítima de Fenicia (Siria en la actualidad), estaba en el apogeo de su gloria *desde el tiempo de Josué. Heredera de Sidón*, alcanzó bajo Hirán su máximum de prosperidad; después fundó en las riberas del Mediterráneo colonias, de las que Cartago fue la más floreciente, llegando á ser de este modo la metrópoli del comercio mediterráneo. Esta ciudad, cuyas inexpugnables murallas se elevaban á 75 kilómetros de la actual Beyrut, fue destruída por Nabucodonosor después de un asedio de trece años, pero se *reconstruyó en un islote rocoso y quedó convertida en reina de los mares*. Alejandro se vio obligado, para forzar sus formidables puertas, á unirla al continente por una calzada gigantesca, que hizo de la isla una península. Tiro, cuyos ciudadanos opulentos habían servido de comisio*nistas en mercancías para todos los pueblos* del mundo antiguo, vegetó largo tiempo y después de volver á ser rica decayó definitivamente al principio de la Edad Media, sin que hoy se conserve más que su recuerdo. Las arenas han recubierto poco á poco el resto de sus materiales dispersos y utilizados, cegando casi completamente su maravilloso puerto.

Toda la costa occidental de la península donde se eleva la pequeña villa de Sour está desierta y sembrada de arrecifes sacudidos por las olas, entre los cuales se reconocen todavía fustes de granito y piedras talladas.

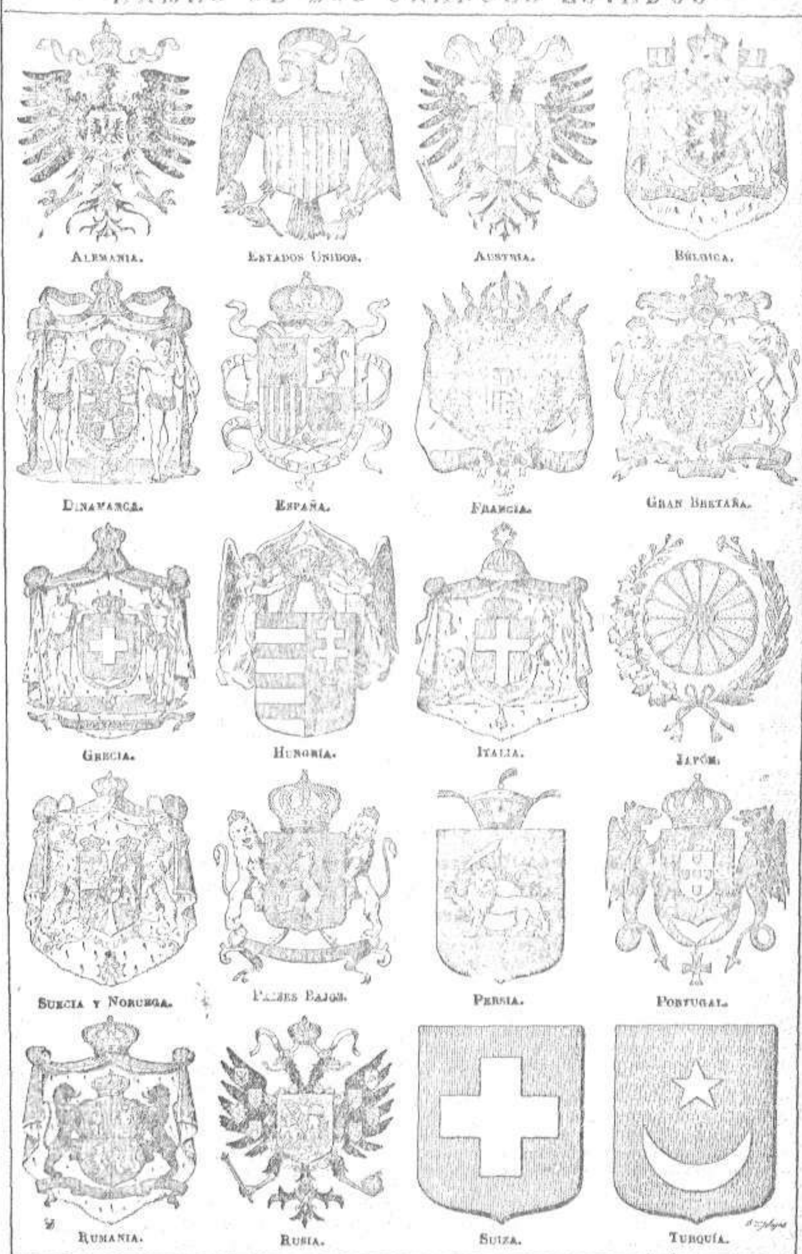
La abuela de Túnez.

La leyenda atribuye la fundación de **Cartago** á Dido, la célebre enamorada cantada por Virgilio. En todo caso, fue ésta una colonia de Tiro, que heredó de su metrópoli la supremacía marítima y la hegemonía comercial. Salvo algunos cimientos y cisternas antiguas, nada queda de *esta inmensa ciudad, cuya arquitectura oriental* y grandiosa se elevó antiguamente alrededor de Byrsa. *Esta oligarquía plutocrática de prover*biales esplendores, de cultos bárbaros é imponentes, de flotas omnipotentes en el Mediterráneo y de ejércitos mercenarios sostuvo contra Roma aquella gigantesca lucha que hizo ilustre el nombre de Aníbal. Destruída por Scipión, Cartago renació poderosa, capital romana y cristiana, para *hundirse en el siglo VII en la gran invasión árabe*. En realidad no está muerta Cartago, porque ¿puede decirse que una ciudad ha perecido cuando es reemplazada á menos de cuatro leguas (á diez y seis kilómetros) por una población de 175.000 almas, con categoría de capital y que va agrandándose?

Túnez, *no menos antigua que Cartago y funda*da como ésta por los fenicios, fue evidentemente un barrio *extramuros* de la patria de Aníbal.

Lo que ha sucedido es que la ciudad suntuosa, orgullosa, segura de la eternidad, se ha ido despoblando, mientras el barrio se ha llenado. Pero el centro y el cuartel exterior estaban en el mismo sitio, con la única diferencia de que Cartago bordaba el mar libre, mientras Túnez se recues*ta en la orilla de un golfo sin profundidad*.

ARMAS DE LOS GRANDES ESTADOS



HISTORIA GENERAL DE LA AMÉRICA DEL SUR

Primera Época: Imperio incaico.—**2.ª Época:** El coloniaje.—**3.ª Época:** Los virreinatos.
4.ª Época: La independencia.

Geografía y Etnografía.

Geografía.—El Continente americano, llamado Nuevo Mundo por haber sido desconocido de los pueblos europeos y asiáticos durante la Edad antigua y la Edad media, tiene 20.643.000 kilómetros cuadrados, incluyendo las islas. Se halla limitado al N. por el Océano Artico, al E. por el Atlántico, al S. por el Océano Austral y al O. por el Pacífico y el estrecho de Behering. Los geógrafos dividen este Continente en tres partes: América del Norte, del Centro y del Sur. Los Andes, como fantástico tronco de un monstruo sobrenatural, atraviesan en toda su extensión á América, dividiéndola en dos grandes regiones topográficas: la de la cordillera, en la que se destacan las cumbres más elevadas del mundo, sólo inferiores á las del Himalaya, refractando en sus nevadas aristas todos los colores del iris, descendiendo paulatinamente hasta formar las mesetas mediterráneas en que se agrupan las poblaciones civilizadas; y la de los llanos, sábanas ó pampas cubiertas de tupida hierba y ribeteados, según la zona, por espesos bosques y arboledas (*selvas* y *mattos*). Los más caudalosos ríos corren por la superficie de este Continente, facilitando la comunicación de extensas regiones. Las principales vías fluviales son el San Lorenzo, el Mississipí, el Orinoco, el Amazonas y el Plata. Unidos estos ríos á sus grandes lagos, que más parecen mares interiores (Ontario, Hudson, Michigan, Titicaca, Neuquen, etc.), forman importantes sistemas hidrográficos.

Todos los órdenes zoológicos se hallan representados en América, aun cuando no son tan fuertes y feroces como sus congéneres del Viejo Mundo. Así, en el orden de los carnívoros, en lugar del tigre se encuentra el jaguar; en el de los paquidermos, en vez del elefante el búfalo; en el de los rumiantes, en lugar del camello la llama. En cuanto á los minerales, todos los metales útiles ó preciosos se encuentran en el Nuevo Mundo.

Etnografía.—La completa separación que hay entre el Antiguo y Nuevo Mundo; la existencia de algunos animales distintos de los conocidos en Europa, Asia y Africa, y especialmente el encontrarse en América una raza particular de hombres que difiere de las razas blanca, mongola y africana, hizo pensar á los sabios que una creación distinta y posterior había formado de las tierras descubiertas por Colón un continente especial. Después de varias investigaciones científicas, la filología vino á demostrar el parentesco entre los americanos y el mundo antiguo. En las comparaciones de lenguaje se ha hallado completa semejanza entre los idiomas y dialectos americanos y los idiomas indoeuropeos, y más aún la semejanza con los idiomas madres como el sánscrito. Quedó, pues, probada la unidad de la especie humana; hoy sólo se trata de averiguar el camino ó caminos que siguieron los pobladores de América, ó tal vez los que fueron á poblar el antiguo.

A raíz del descubrimiento, las diferentes tribus de los naturales fueron comprendidas en la denominación genérica de *indios*. Posteriormente, debido á la comparación de sus costumbres y al estudio de sus dialectos, se vio que entre ellos había más diferencias que entre los galos y los egipcios, los francos, los helenos, los mongoles y árabes. Se encontró la América poblada por 42 familias, de las que existen en las Antillas y Sud-América 17, que por latitudes son: los maguas, caveres, manitavitanos, guaiquivos, oyampis, caribes, guaycurús, mundrucús, botegudos, guaranís, chiquitanos, aimarás, quichuas, pelches, chilenos, patagones y yacanucus. Clasificación la más científica, por basarse en la filología.

PRIMERA EPOCA

El Imperio Tahuantinsuyo (Incaico).
Desde la fundación del Imperio hasta la muerte de Atahualpa (1535).

A la llegada de los conquistadores, el Imperio Incaico ó Tahuantinsuyo se extendía desde los 2° de latitud N. hasta los 37° de latitud S. y desde los 59°30' hasta los 83°30' de longitud O. del meridiano de París. Tenía cerca de 1.200 leguas de largo por 1.200 de ancho y en su perímetro comprendía las actuales repúblicas del Ecuador, Perú, Bolivia y una parte considerable de las repúblicas de Chile, Argentina y Colombia.

Los Incas dividieron el imperio en cuatro grandes regiones. Chinchasuyo al N., Antisuyo al E., Collasuyo al S. y Cuntisuyo al O. Al centro de esta división se encontraba la capital, el Cuzco, de donde partían cuatro caminos que conducían á estas cuatro regiones.

Manco Capac.—Según la tradición indígena, el sol, compadecido de los humanos, envió á Manco Capac y á su esposa Mama-Ocllo á organizar un imperio y fundar una capital en el sitio donde se hundiera la barra de oro que les dio en señal de su poder. Los dos hermanos y cónyuges, saliendo de la isla Titicaca, recorrieron gran parte de la meseta andina, buscando el lugar en que debían construir la ciudad de su residencia, hasta que en el valle del Cuzco, al pie del cerro *Huanacanti*, al golpe que dieron se introdujo la barra de oro que llevaban. Allí Manco Capac dio principio á su misión civilizadora, haciendo edificar su capital y fijando las bases para el establecimiento y gobierno del Imperio.

Sucesores de Manco Capac.—Después de un reinado de más de 40 años, durante el cual los peruanos agradecidos reconocieron á Manco como á *Inca* (señor) *Capac* (poderoso), murió

éste dejando por sucesor á su primogénito *Sinchi Roca* (príncipe valiente). Siguiendo la lista de los Incas hasta Atahuallpa encontramos: *Lloque Yupanqui* (el zurdo memorable), *Maita Capac, Capac Yupanqui, Inca Roca, Yahuar-Huacac* (el que llora sangre), *Inca-Ripac, Pachacutec, Yupanqui, Yupac-Yupanqui, Huayna-Capac* (mozo rico), *Huascar* y *Atahuallpa*, décimocuarto y último Inca.

Con este Inca terminó la dominación de los sucesores de Manco Capac, pues los que luego fueron reconocidos por los españoles ó proclamados por los naturales sólo gozaron del título y de un poder efímero.

SEGUNDA ÉPOCA

El Coloniaje.

Aun cuando América haya sido descubierta por los escandinavos en el siglo IX, colonizando la Islandia y la Groenlandia, cabe á *Colón* la alta gloria de ser el primero que entregó al comercio del mundo un nuevo continente, de haber completado el globo reconociendo la redondez de la tierra y buscando por el O. un camino que condujera al Asia.

Constituida la ciudad de Panamá en capital del gobierno de Darién (1519), de allí salieron expediciones para descubrir nuevas tierras. Balboa descubre el mar del Sur (Pacífico) en 1513; Andagoya encuentra rastros del poderoso Imperio de los Incas; Pizarro, Almagro y Luque emprenden la conquista del Perú, firmando un contrato entre los tres (1526).

Pizarro desembarca en San Mateo, marcha en dirección á Cajamarca, prende á Atahuallpa (1532) y toma posesión del Imperio, dando principio al coloniaje que implanta nuevas leyes, religión y costumbres en esta parte de América.

El conquistador funda la ciudad Los Reyes de Lima (6 enero de 1535) y la de Trujillo: su hermano Gonzalo Pizarro funda en 1539 La Plata, hoy Sucre. En la misma época se establecen las ciudades de Arequipa, Huamanga y Huánuco.

Por la parte del Atlántico, Juan Díaz de Solís descubre el río de la Plata, en cuyas orillas el adelantado D. Pedro de Mendoza funda la ciudad de Buenos Aires (1535). Su hermano Gonzalo y Juan de Salazar fundaron La Asunción. Síguense los gobiernos de Ayala, Irala, Vera de Aragón, Garay, Cabeza de Vaca y Hernandarias, durante los cuales se establecen los centros de Santa Fe, Santa Cruz de la Sierra y otras ciudades del interior de la Argentina y Alto Perú.

La conquista de Nueva Granada (hoy Colombia, Venezuela y Ecuador) fue emprendida en 1536 por Sebastián de Benalcázar y por Gonzalo Jiménez de Quesada en 1537. El primero fundó á Guayaquil en tierra de Quito: el segundo á Santa Fe de Bogotá, en el territorio de los muiscas. Internándose más los españoles, conquistaron nuevos países, fundando el reino de Nueva Granada y dándole por capital á Santa Fe.

Alonso de Ojeda visitó el primero las islas del Lago Maracaibo, dando á la región el nombre de Venezuela ó pequeña Venecia, por analogía de las construcciones lacustres en una y otra parte.

Tras la conquista del Perú, Valdivia y Almagro se corren al Sur, realizando la conquista de Chile y salpicando este suelo de fundaciones que hoy son grandes centros de población (Santiago, Valparaíso, La Serena, Coquimbo, etc.). El Tucumán, el Cuyo y el norte de las Pampas es explorado y ocupado por los españoles partidos de Chile ó del Perú. En todas partes se fundan colonias y misiones; ninguna parte de la América fue olvidada.

En el Brasil, los portugueses echaban por este tiempo los cimientos de su poderío colonial y levantaban numerosas poblaciones.

Esta época es de transición, de cambio de género de vida, de civilización y de dominadores. Ya no es al gobierno de los caciques ó de los Incas al que están sometidos los naturales, sino á un gobierno que no comprenden, de hombres que se presentan como señores absolutos. En este período se desploma la civilización americana al choque de conocimientos superiores importados de Europa, y los naturales, desconcertados por sucesos extraordinarios, sienten su debilidad y son esclavizados á menos que escapen á los bosques ó á las montañas, declarándose en pugna perpetua con los dominadores.

TERCERA ÉPOCA

Los Virreinatos (1540-1809).

Reinado de los Austria.—Apenas Carlos V pudo arreglar las graves cuestiones que en Europa absorbían su atención, cuando, atento á las colonias de América, dictó leyes y creó gobiernos, audiencias y virreyes. Comienzan á nacer ciudades y á edificarse templos y palacios. Al lado de los guerreros aparecen sacerdotes cristianos que predican paz y caridad.

Virreinatos, Capitanías generales y Audiencias.—Cuatro fueron los virreinatos fundados en América en distintas épocas: el de Méjico (1536), el del Perú (1542), el de Nueva Granada (1718) y el del Río de la Plata (1776). Además de estos cuatro virreinatos se fundaron cuatro capitanías generales: las de Guatemala (1544), Cuba (1795), Venezuela (1773) y Chile (1778).

Cada una de estas divisiones eran independientes dentro de los límites de su jurisdicción. Los virreyes y capitanes generales eran representantes del rey y tenían cortes y ceremonias iguales á las de la corte de Madrid. Presidían los Tribunales y mandaban los ejércitos. Su poder era ilimitado; pero al dejar su puesto daban cuenta al Consejo de Indias, creado en 1511 por los Reyes Católicos y organizado luego por Carlos V.

Las Audiencias fueron 11. Se componían de magistrados ú *oidores*, en comunicación directa con el rey y el Consejo de Indias.

Instrucción.—Los estudios se hacían en colegios primarios, secundarios y facultades. En los primeros se aprendía á leer, escribir y contar; en los segundos, en seminarios y convictorios, se cursaba humanidades. Teniendo por modelo á la Universidad de Salamanca se fundaron varias universidades en la América del Sur: las de Lima, Bogotá, Córdoba, Charcas y otras.

Aun cuando no es aceptable que en América hubiera hombres más ilustrados que en España, sin embargo se distinguieron algunos, tales como León Pinedo en el foro, Peralta en las letras, Bueno en geografía, Unanue en medicina, el obispo fray Bernadino de Cárdenas, Crespo naturalista, Calancha cronista y muchos más.

Gobierno eclesiástico.—Los soberanos españoles ejercían el derecho de patronato en virtud de la bula de Alejandro VI (1501) y la concesión de Julio II (1508). Al mismo tiempo que se fundaban las ciudades, se creaban los obispados, y los párrocos marchaban juntamente con los conquistadores, disminuyendo con sus palabras de caridad los terribles efectos de la conquista. El tribunal de la Inquisición vino á completar la organización eclesiástica.

Impuestos.—Los principales impuestos eran los provinientes de la *bula de la Cruzada*, por la cual cada habitante del continente pagaba de tres reales de plata á tres pesos; el derecho impuesto á las bebidas de los indios; los *impuestos* sobre los naipes, el papel sellado, los cueros, el cobre y el alumbre; el *estanco* del azogue, del tabaco, de la nieve, de la sal y de la pólvora; la contribución sobre el *juego* de gallos; la *alcabala* ó derecho sobre la venta de los efectos (que llegó hasta el 14 por 100); el *almojarifazgo* ó derecho sobre la importación y exportación de las mercancías (que por término medio ascendía al 15 por 100); la *avería* ó derecho impuesto al convoy de los buques que venían á la América (que ascendía al 2 por 100 sobre el valor de la mercancía); el *derecho de amonedación* (á razón de un real de plata por cada marco); la *mitad* de las cuotas eclesiásticas; el *noveno* del rey sobre los obispados, y el tributo de los indios, que pagaban 32 reales de plata al año de contribución y cuatro de servicio real, que después fue rebajado.

Estos impuestos eran para el rey, fuera de los cuales se satisfacían los de la Iglesia y los que les imponían abusivamente las autoridades.

Comercio y vías de comunicación.—En la industria comercial fue muy restrictivo el sistema colonial. Obedeciendo á los principios del monopolio, la Metrópoli se esforzó en aislar las colonias de América del contacto de las demás naciones, obligándolas á que sólo recibieran mercaderías procedentes de España, y se trasladó allí la casa de contratación establecida en Sevilla, reglamentando la calidad y cantidad de mercaderías, la época en que debían salir los galeones, camino que debían llevar, clase de personas que podían traficar, puntos que podían tocar y el lugar del desembarco (Portobelo, Veracruz y posteriormente Buenos Aires).

Leyes de Indias.—Con motivo de las justas quejas de los americanos para con sus opresores, los reyes decretaron la publicación en un solo cuerpo de las leyes referentes á América. En 1680 se publicó la recopilación de Leyes de Indias, en el reinado de Carlos II. La recopilación era una reunión heterogénea de estatutos, decretos, ordenanzas y decisiones dadas por el rey y por el Consejo de Indias sobre diferentes asuntos. Muchas de estas leyes eran contradictorias y el espíritu dominante era restrictivo, pero humanitario.

Administración de justicia.—Se hacía á nombre del rey y con sujeción á las leyes de Indias. En las capitales de provincias, los jueces de primera instancia eran el teniente gobernador y los alcaldes. Ante las Audiencias se entablaban las demandas de menores, viudas y comunidades; este privilegio se llamaba *caso de corte*. La Audiencia se componía de oidores asesorados por un fiscal. De los pleitos seguidos en las Audiencias provinciales conocían las *Audiencias* en los grados de apelación y súplica. De allí tan sólo por injusticia notoria se podía recurrir al Supremo Consejo de Indias, que hacía de tribunal de casación. Un oidor debía visitar cada tres años su distrito judicial, y de tiempo en tiempo se enviaban jueces pesquisidores.

Los caciques entre los indios tenían una autoridad tradicional.

El Virreinato del Perú.—Fundado en 1542, á los cincuenta años del descubrimiento de América (1492), comprendía todas las posesiones españolas de la América del Sur desde el istmo de Panamá hasta el cabo de Hornos y desde el Pacífico hasta las posesiones portuguesas del Brasil. Lima era la capital, ciudad suntuosa, opulenta y feliz.

Las autoridades españolas que gobernaron el virreinato del Perú hasta el advenimiento de los Borbones fueron:

En 1533 Francisco Pizarro, marqués de Atavillos.
En 1541 Diego Almagro, adelantado.
En 1542 Cristóbal Vaca de Castro.
En 1544 Blasco Núñez de Vela.
En 1544 Gonzalo Pizarro
En 1548 Pedro de la Gasca, presidente.
En 1551 Antonio de Mendoza.
En 1555 Antonio Hurtado de Mendoza.
En 1561 Diego Acevedo y Zúñiga.
En 1569 Francisco de Toledo.
En 1586 Fernando Torres Portugal.
En 1590 García Hurtado de Mendoza.
En 1596 Luis de Velasco.
En 1604 Gaspar de Zúñiga y Acevedo.
En 1607 Juan de Mendoza y Luna.
En 1615 Francisco de Borja y Aragón.
En 1622 Diego Fernández de Córdoba.
En 1629 Luis Fernández de Cabrera.
En 1639 Pedro de Toledo y Leiva.
En 1648 García Sarmiento de Sotomayor.
En 1655 Luis Enríquez de Guzmán.
En 1661 Diego Benavides de la Cueva.
En 1667 Pedro Fernández de Castro.
En 1674 Baltasar de la Cueva.
En 1678 Melchor Liñán y Cisneros.
En 1681 Melchor de Navarrete y Rocafull.
En 1689 Melchor de Portocarrero.

Hechos principales de algunos virreyes.—D. Francisco de Toledo promulgó las ordenanzas de minas y levantó el censo de los naturales de todo el virreinato, del que resultó 1.067.697 varones de diez y ocho á cincuenta años declarados tributarios. Para mejorar la condición de los naturales, se les obligó á vivir en las poblaciones, señalándoles tierras de comunidad. Con el objeto de difundir entre ellos la instrucción, se ordenó que en las universidades se enseñase la gramática quichua juntamente con la castellana y la latina. Mandó fundar Cochabamba (1572) y Tarija, así como Jauja, Huancavelica y otras en el Perú y Río de la Plata. Las glorias del virrey D. Francisco de Toledo, conde de Oropesa, fueron empañadas con la muerte del inca Tupac-Amaru (1579) y el exterminio sangriento de su familia.

Durante la administración de García Hurtado de Mendoza fundáronse Mizque, Santa Cruz de la Sierra, etc.

D. Gaspar de Zúñiga organizó una expedición

á Oceanía (1605). En su época vivieron Santo Toribio de Mogrovejo, San Francisco Solano y Santa Rosa de Lima.

D. Francisco de Borja y Aragón, príncipe de Esquilache, formó una nueva escuadra para defender las costas contra los corsarios. En su tiempo empezaron las *guerras de las vicuñas*, célebres en los anales de Potosí.

En tiempo de D. Luis Fernández de Cabrera, cuarto conde de Chinchón, el indio Calisaya dio á conocer el secreto de la quina, cuya corteza fue denominada más tarde por Linneo (1742) *chinchona*.

Durante el gobierno de D. Pedro de Toledo y Leiva, marqués de Mancera, se fortificaron Valdivia, Valparaiso y el Callao, y sucedió la discordia de los jesuitas del Paraguay con el obispo de La Asunción, fray Bernardino Cárdenas (1648).

Gobernando D. Luis Enríquez de Guzmán, conde de Alba de Liste, Lozano observó el cometa del año 1660, y los hermanos Salcedo descubrieron la mina de Laicacota, que en una noche produjo 100.000 pesos.

El virrey D. Diego Benavides, conde de Santiesteban, vio el primer movimiento revolucionorio de los mestizos, proclamando la *libertad para los americanos* en la ciudad de La Paz (1661).

D. Baltasar de la Cueva, conde de Castellar, mandó una expedición á Patagonia, que exploró hasta los 52º del Sur.

Dinastía borbónica.—Muerto Carlos II sin heredero, dejó sus vastos dominios en testamento á Felipe, duque de Anjou, nieto de Luis XIV, quien ocupó el trono de España y las Indias con el nombre de Felipe V (1.º de noviembre del año 1700).

Al advenimiento de la nueva dinastía se modificaron las ideas exclusivistas del monopolio y el comercio recibió un grande impulso. La clausura comercial del continente americano, resultado del sistema colonial, cedió su lugar á un método más razonable, al comercio restringido con algunas naciones europeas. Las colonias que antes recibían mercaderías holandesas, francesas é inglesas por el intermedio de las casas de contratación españolas las reciben directamente, y juntamente con estas mercaderías introdúcense algunos libros de contrabando, ávidamente leídos por los americanos. Puede decirse que durante el reinado de los Borbones nació el genio particular de los pueblos y comenzaron á diseñarse las variantes que más tarde dieron lugar á nacionalidades.

A causa de la codicia de los negociantes, las mitas, obrajes y demás vejaciones impuestas á los naturales se hacen insoportables, produciendo sorda y general fermentación. Las insurrecciones se hacen más serias, y en ellas se proclaman ya los principios revolucionarios triunfantes en el siglo XIX. Las insurrecciones de los comuneros del Paraguay, de Alejo Calatayud en Cochabamba y otras, demuestran el espíritu de independencia que comenzaba á dominar en los americanos, los que se animan grandemente con la independencia de los Estados Unidos (1776). La más trascendental de estas insurrecciones es la de 1780, en que la raza indígena, cansada de sufrir la ruda esclavitud que pesa sobre ella, se rebela contra sus señores y trata de resucitar el imperio indiano.

Algunas reformas acometió la metrópoli para parar el golpe que se le venía encima. Floridablanca planteó muchas reformas económicas, que tuvieron resultados transcendentales.

En 1718 fundóse el virreinato de Nueva Granada, antes Presidencia, siendo el primer virrey D. Antonio de la Pedrosa y Guerrero. Fueron sus sucesores:

En 1740 Sebastián de Eslava.
En 1749 Juan Alfonso Pizarro.
En 1753 José Solís Folch de Cardona.
En 1761 Pedro Messía de la Cerda, marqués de la Vega de Armijo.
En 1775 Manuel de Guirior.
En 1776 Manuel Antonio Flórez.
En 1782 Juan de Tomezal Díaz Pimienta.
En 1789 Antonio Caballero y Góngora, arzobispo de Santa Fe de Bogotá.
En 1789 José de Espoleto.
En 1797 Pedro Mendinueta y Múzquiz.
En 1805 Antonio Aynar y Borbón.
En 1817 Juan Sámano, último virrey.

Más tarde, en 1776, se erigió el virreinato de La Plata á causa de las continuas invasiones de los portugueses á las colonias españolas y por el incremento rápido del comercio de Buenos Aires. El extenso territorio de este virreinato estaba limitado por la cadena de los Andes al Oeste y se extendía desde el río Desaguadero hasta la Patagonia. La comunicación directa de Buenos Aires con Europa y la riqueza de los productos de la parte de América que formaba este gobierno hicieron de La Plata, á fines de la dominación española, un virreinato más poderoso que el del Perú.

D. Melchor de Portocarrero había sido el último virrey del Perú del reinado de los Austrias. Fueron sus inmediatos sucesores: Manuel Oms de Seumanat, marqués de Castel des Rius (1706); Diego de Guevara, obispo de Quito (1710); Carlos Nicolás Caraciolo, príncipe de Santo Bono (1716), y Diego Morcillo de Auñón, arzobispo de Lima (1719). Durante estos gobiernos comenzó el comercio á extenderse en Méjico, Panamá, Nueva Granada y Buenos Aires. España celebró con Inglaterra un tratado de comercio, concediéndole la introducción en las colonias de esclavos y el permiso de negociar por medio de un solo navío (el de asiento).

En el gobierno de D. José Armendáriz (1724), fue ejecutado en Lima D. José J. de Antequera, promotor fiscal de la Audiencia de Charcas, que expulsó á los jesuitas del Paraguay; tuvo lugar la insurrección de Cochabamba, acaudillada por Alejo Calatayud, mestizo, oficial de platería, que se distinguió por su audacia y murió en 1730.

D. Juan Antonio de Mendoza, marqués de Villa García (virrey en 1730), recibió á la comisión científica compuesta de los sabios Godín, Condamine, Jorge Juan y Antonio Ulloa, cuyos trabajos (1745-55) dieron luz, no solamente sobre las producciones, meteorología y geografía de la América Meridional, y especialmente del Perú, sino también hicieron conocer la situación política y social de los pueblos. Las *Memorias Secretas* de nuestro Ulloa son los documentos más importantes sobre la historia del siglo XVIII en América.

Durante el reinado de Fernando VI gobernó el virreinato del Perú D. José Antonio Manso de Velasco, conde de Superunda (1745-61). Comprendiendo la corte de Madrid la importancia de la estadística, pidió minuciosos informes sobre el estado del Perú, y con este motivo se comenzaron á publicar las guías de Lima.

Al advenimiento de Carlos III se hicieron en la Península importantes reformas, que sirvieron

de norma para las colonias. D. Manuel Amat y Guinet pasó del gobierno de Chile al virreinato del Perú (1761). Durante su gobierno tuvo lugar la expulsión de los jesuitas del vasto territorio de la Audiencia de Charcas, no quedando en 1768 en las misiones de Mojos y Chiquitos ni uno solo de los padres de la Compañía que á su cargo las tenían. Los bienes de la Compañía pasaron al fisco y *las misiones decayeron rápidamente.* Del gobierno de Santa Fe pasó D. Manuel de Guirior al del Perú (1772). Siguió las reformas de la administración comenzadas por sus antecesores y fue el *último de los que gobernaron en la audiencia* de Charcas, pues por real cédula de 8 de agosto de 1776 el gobierno de Madrid creó el nuevo virreinato de Buenos Aires ó del Río de la *Plata.*

Los sucesores de D. Manuel Guirior en el virreinato del Perú fueron D. Agustín de Jáuregui (1780), D. Teodoro de Croix (1784), D. Francisco Gil Taboada y Lemos (1790), D. Ambrosio O'Higgins (1796), D. Gabriel de Avilés (1801), D. Fernando de Abascal (1806), D. Joaquín de Pezuela (1816) y D. José de Laserna (1820-24). Los tres últimos virreyes gobernaron por medio de las armas el territorio de su mando, agitado por la revolución.

D. Pedro de Ceballos Cortés y Calderón fue el primer virrey del Río de la Plata, al que siguieron D. Juan José Vertiz y Salcedo (1778), Nicolás del Campo (1784), Nicolás de Arredondo (1789), Pedro Melo de Portugal (1795), Antonio *Olaguer* (1799), *Joaquín del Pino* (1801), *Rafael* de Sobremonte (1804), Pascual Ruiz Huidobro (1807), Santiago de Liniers (1808) y Baltasar Hidalgo de Cisneros (1809), en cuyo tiempo se *formó la Junta revolucionaria* de Buenos Aires (25 de mayo de 1810).

El hecho más saliente en toda esta centuria fue la insurrección indígena de 1780 á 83, iniciada por *Tomás Catari, pidiendo* la extinción de los abusos y de los repartimientos y el exterminio de los blancos. La ciudad de la Paz, con su heroica resistencia, salvó la civilización en América, pues al triunfar los naturales hubiera retrocedido al modo de ser anterior á la conquista. El principal mérito de esta insurrección es el haber precedido y preparado la magna revolución americana.

CUARTA ÉPOCA
La Independencia.

En los albores del siglo XIX América se siente fuertemente sacudida por el cataclismo de la revolución francesa, y las insurrecciones se convierten en una revolución santa por la libertad. Los principios revolucionarios proclamados en Francia (1789) se extendían por Europa y comenzaron á irradiar en las colonias españolas, produciendo grande efecto en los americanos. Comprendiendo España que iba á perder sus ricas colonias á causa del marcado espíritu restrictivo que había empleado en su *gobierno, trató de retenerlas por* medio de franquicias y liberales reales órdenes En Buenos Aires se crea el consulado del comercio (1794) y por este tiempo es visitada la Amé*rica Meridional por el sabio alemán* Alejandro Humboldt (1797-1804) y el naturalista Bompland, que vinieron con permiso especial á estudiar el país. El geógrafo y naturalista español D. *Félix* de Azara levantó mapas de la región E. de las posesiones españolas.

Muchas y de caracteres diferentes son las causas productoras de la independencia política de las colonias españolas en América, siendo las principales: 1.ª, las ideas políticas y económicas propagadas por la revolución de los Estados Unidos y la francesa, que combatían el absolutismo, las desigualdades y los monopolios coloniales; 2.ª, el menosprecio de los españoles á los americanos; 3.ª, la natural tendencia á la libertad que sienten así los pueblos como los individuos; 4.ª, la situación crítica por la que atravesaba la metrópoli con la pérdida de Trafalgar (1805) y la invasión napoleónica (1808), y finalmente, la distancia á que se encontraba el gobierno central y el ejemplo dado por los mismos españoles levantándose en defensa de su libertad, y posteriormente los principios liberales consignados en la Constitución de 1812.

En la batalla de Trafalgar perdían España y Francia sus escuadras derrotadas por Nelson. Desde entonces Inglaterra se apoderó de los mares, y España no pudo intervenir eficazmente en las colonias. Inglaterra mandó á Buenos Aires una expedición á las órdenes de Sir Beresford. La escuadra que la conducía entró en el Río de La Plata y se apoderó de Buenos Aires (1806) Esta primera ocupación no duró mucho tiempo, pues Santiago Liniers, oficial francés al servicio de la escuadra española, apoyado por prestigiosos criollos, formó un cuerpo de nacionales, con los que reconquistó la ciudad. Viendo el cabildo la ineptitud del virrey Sobremonte, nombró en su lugar á Liniers (1806).

Después de estos sucesos, en los que conocieron su fuerza los porteños, aunque los ingleses al mando de Witelocke trataron de *tomar nuevamente* á Buenos Aires, fueron rechazados y obligados á reembarcarse (1807).

A mediados de 1805 fracasó en el Cuzco una *tentativa de revolución, descubriéndose que esta* conspiración tenía ramificaciones en todo el Alto Perú. En 1807 inicióse otro movimiento en Quito, igualmente reprimido. Con la formación de la junta de *Cádiz (1810) coincidió* la llegada á América de ciertos agentes que iban á exigir se prestase juramento de fidelidad á José y que fueron recibidos con el grito de ¡viva Fernando VII! El virrey de Nueva Granada fue desterrado á Cartagena de Indias, acusado de afrancesado, y casi simultáneamente se sublevaron las provincias del virreinato. Caracas se negó á reconocer la junta *realista* de Santa Fe, y el general Miranda, antiguo compañero de armas de Washington, declara que las provincias de Venezuela iban á constituir un *gobierno libre*, como en efecto sucedió así, entrando á formar parte de la república de Colombia, para declararse después, en 1830, estado independiente.

La insurrección había tomado flamantes proporciones en el resto del continente. En Montevideo, Buenos Aires y el Paraguay se formaron juntas supremas. Sublevóse asimismo Chile en el año 1810. En mayo de 1807 se inició la revolución en Charcas y La Paz, dirigiéndose á esta provincia del alto Perú, para favorecer el movimiento un pequeño cuerpo de ejercito de Buenos Aires, al que se agregaron muchos revolucionarios.

La insurrección americana produjo hombres extraordinarios, pudiéndose contar el primero entre ellos á Simón Bolívar, que es el héroe le.

gendario de la América del Sur, puesto que en él se personifica la gigantesca lucha de la libertad americana que duró quince años. Caudillo de Buenos Aires fue José de San Martín, que llevó la revolución á Chile y al Perú. Martínez Rozas y O'Higgins fueron padres de la nueva patria chilena, y Padilla, Monteagudo y Murillo en el alto Perú trabajaron activamente por la libertad de sus respectivos países. El 24 de junio de 1821 se dio en las llanuras de Carabobo la famosa batalla de este nombre, que libertó Venezuela y Colombia. Las memorables victorias de Junín y Ayacucho (1824) aseguraron la independencia del Perú. En 22 de enero de 1826, con la capitulación del Callao, única plaza que quedaba á España en la América del Sur, vio ésta alejarse el último soldado español.

La América Meridional, por medio de sus valerosos ejércitos, capitaneados por héroes como Bolívar, Sucre, Páez, San Martín, O'Higgins, Belgrano y tantos otros, quedaba libre por sus propios esfuerzos, inaugurándose en seguida la vida política de diez repúblicas independientes.

Esto es lo que vamos á ver en los sucesivos cuadros sinópticos.

Y al llegar á este punto, no será inoportuno decir que España manifiesta á los americanos leal y sincera amistad, porque al fin y al cabo son sus hijas estas repúblicas de la América del Sur, emancipadas de la autoridad materna al llegar á su mayor edad. A través de todas las incertidumbres, estos países han conservado profunda fe en sus propios recursos, y á nadie más que á sí mismas deben la gloria de haber triunfado de los peligros en que se vieron precipitados por la inexperiencia de los pueblos que vienen á la vida. Ochenta y cinco millones de latinos pueblan actualmente el Continente Sur americano, que puede mantener más de ochocientos y que acaso completará doscientos en este siglo. Las riquezas de aquellas inmensas regiones son incalculables.

En un porvenir no lejano, su desarrollo sobrepasará á las previsiones más optimistas. Si nuestra joven y libre América prosigue por el camino emprendido en estos últimos años, el porvenir de la América del Sur será, como dice Mármol, uno de sus más ilustres poetas, «inmenso como sus montañas y sus mares, brillante como su cielo y sus brillantes astros».

HISTORIA PARTICULAR

DE LAS

Repúblicas Argentina, Uruguay, Paraguay, Chile, Ecuador, Bolivia, Colombia Venezuela y Brasil.

(Para Perú, véase ALMANAQUE 1898).

REPÚBLICA ARGENTINA

Epoca moderna (1810-1905).

Constitución política.

El 25 de mayo de 1810 es la fecha de la independencia de las provincias unidas del Río de la Plata, proclamada por una Junta revolucionaria. Al año siguiente (1811) proclámase el triunvirato de Passo, Sarratea y Chiclana, cuyo nuevo gobierno inauguróse venciendo la conjura de don Martín Alzaga, que intentaba restaurar la dominación española en Buenos Aires. El pronunciamiento del año 12 llevó al gobierno á Rodríguez, Alvarez y Passo, triunviros que abrieron la Asamblea general constituyente, la cual adoptó el actual escudo de armas de la República y patrocinó el himno nacional argentino, letra de D. Vicente López y música del catalán Perera.

Nuevamente las provincias congregadas cambian de gobierno, proclamando á Gervasio Posadas dictador supremo (1814), á quien sucedió su sobrino Carlos Alvear, general de la independencia (1815), en cuya época se manifiestan las primeras discordias intestinas que por tanto tiempo habían de ensangrentar el país. El directorio de Alvarez y Balcarce reunió en Tucumán el memorable Congreso de 1816, que proclamó la independencia argentina, consagrando además la bandera patria adoptada por el general Belgrano en la campaña contra los realistas. Vienen luego cambios sucesivos de Directorios y Asambleas, hasta que por el tratado del *Pilar*, firmado en 1820, se esboza el pacto federal, reconociendo la igualdad de todas las provincias unidas y el derecho que les asistía de concurrir á la formación del Gobierno nacional.

En este intermedio de 1813 á 1820 realízanse las memorables expediciones argentinas al Alto Perú, Chile y Bajo Perú, ganando los independientes las batallas de Chacabuco y Maipú, que afianzaron la libertad de Chile. Héroe de esta expedición fue el general D. José de San Martín, al que secundaron Las Heras, Alvarado, Necochea, Lavalle, Guido, Zapiola, Soler y Olavarría.

Una de las primeras discusiones del Congreso general de las Provincias Unidas tuvo por objeto la determinación de la forma definitiva de gobierno. D. Bernardino de Rivadavia, alma de este Congreso y partidario de la República unitaria, fue elevado á la magistratura suprema en 1821.

Gobierno de Rivadavia.— Ciudadano íntegro, hábil diplomático, Rivadavia había representado en París y Londres á las provincias insurgentes de La Plata. Al encargarse ahora del poder, refrendó varios decretos referentes á la inviolabilidad de la propiedad, á la libertad de la prensa, á la tolerancia civil, política y religiosa, etc. Amante de la instrucción pública, hizo que cada distrito tuviese una escuela elemental; formó una Universidad, varios colegios, una Caja de Ahorros y una sociedad de Beneficencia; favoreció la explotación de minas y la navegación, y como notable particularidad, merece notarse que en esta época Buenos Aires fue la primera ciudad que suprimió las patentes de corso. Mientras tanto, el Brasil no perdonaba medio alguno para

perturbar la paz. A favor de la guerra civil había ocupado Montevideo, bajo pretexto de restablecer el orden, y se lo anexionó con el título de provincia Cisplatina (1822). Formóse en Montevideo un partido resuelto á rechazar la soberanía de Buenos Aires y del Brasil, que posteriormente logró triunfar, convirtiendo, después de una larga guerra, la antigua Banda Oriental en República del Uruguay. La guerra de larada entre el Brasil y Buenos Aires, si bien reportó las victorias de El Juncal y de Ituzaingó (1827), trajo consigo la miseria y la desorganización política del país. En tales condiciones, García fue encargado de llevar á Río Janeiro las proposiciones de paz; pero extralimitándose de las instrucciones recibidas, pactó un convenio con el emperador D. Pedro, por el cual se cedían al Brasil Montevideo y toda la Banda Oriental. Este contrato excitó en Buenos Aires una viva irritación. El Gobierno lo desaprobó como atentatorio al honor nacional, y Rivadavia presentó su dimisión, creyendo que su estancia en el poder era un obstáculo para la conciliación.

Vicente López fue llamado provisionalmente á sucederle (182.). Por acuerdo unánime, federales y unitarios quisieron continuar la guerra contra el Brasil. El entusiasmo fue inmenso en toda la República, y esta crisis patriótica produjo el salvador efecto de disponer los espíritus á la conciliación. Para colmo de ventura, el Brasil, fatigado ya de una lucha de diez años, abandonó su presa por el tratado de paz de 27 agosto (1827), y los países objeto del litigio, invitados á proceder sin dilación al nombramiento de sus diputados, reúnense en Asamblea constituyente y proclaman la independencia de Montevideo

Acto continuo señalóse de nuevo la división de los partidos en la Argentina. Los *unitarios*, bajo la influencia del general Lavalle, reclamaban la supremacía de Buenos Aires con la República una é indivisible. Lavalle, á la cabeza de una división. se apodera en 1.° de diciembre de 1828 del palacio del Gobierno é hízose proclamar dictador provisional, en sustitución del destituído general Dorrego, que había escapado á Santa Fe á reclamar el concurso del Congreso Federal. Lavalle le persigue, le alcanza y le manda fusilar (9 diciembre). El fusilamiento de Dorrego fue la señal de un alzamiento general. Al expirar el año 1828 la República se hallaba entregada á todos los horrores de la anarquía.

Los dos años siguientes vieron continuar con encarnizamiento la lucha entre federalistas y unitarios, obedeciendo los primeros á López, Bustos, Fraile Aldao y al celebérrimo Facundo Quiroga, y los segundos á Lavalle, Paz, Acha, Varela, Rauch y Avellaneda.

Los federalistas adquirieron un refuerzo considerable con la alianza del paisanaje ó elemento rural, los *gauchos*, comandados por un personaje que no debía tardar en adquirir una fama terrible, *D. Juan Manuel Ortiz de Rozas*.

Rosas (como se le llama), descendiente de un gobernador español de Buenos Aires, el conde de Poblaciones, tenía entonces treinta y cinco años. Su juventud se había deslizado en los dominios de su familia, en las *estancias* (granjas ó haciendas rurales) y entre los gauchos, al frente de los cuales apareció por primera vez en la escena política en 1821 en auxilio del partido unitario. Siete años más tarde, en este año de 1828, levantó de nuevo al paisanaje, pero para acudir en socorro de los federalistas. Sabedor del trágico fin de Dorrego, á quien debía su nombramiento de general, corrió con su bandada de gauchos en persecución de Lavalle, poniéndole en vergonzosa fuga. Los federalistas saludaron en él á su salvador, y el 8 de diciembre de 1829 fue nombrado gobernador y capitán general de Buenos Aires. Adheridas las provincias de Córdoba, Corrientes, Mendoza y Santiago del Estero al pacto federal, Rosas abrió la legislatura de 1832. Estipulóse que cada estado conservaría su autonomía, y que la dirección de los asuntos exteriores, así como los asuntos de la guerra, estarían delegados al gobernador particular de Buenos Aires. Los unitarios dieron pruebas de una indomable terquedad. Rosas empleó para exterminarlos todos los recursos del despotismo. La prensa amordazada calló ante sus arbitrariedades y las de sus lugartenientes; los soldados no daban cuartel, y los esbirros, organizados en sociedad popular (*la mazorca*), perseguían y castigaban á los sospechosos. Todos los documentos llevaron el siguiente epígrafe: «¡Viva la Confederación Argentina! ¡Mueran los salvajes unitarios!». Los generales que habían secundado á Rosas fueron poco á poco desapareciendo de la escena, quedando sólo él, cuyo prestigio se aumentó á favor de una campaña hábilmente dirigida contra los indios de la Pampa del Sur que asolaban las tierras de la provincia de Buenos Aires. Con esto, la multitud vio en Rosas un héroe, un hombre providencial; se arrojó en sus brazos y le hizo su dictador.

Dictadura de Rosas.—El 8 de marzo de 1835, al día siguiente de representada una comedia parlamentaria sabiamente combinada de antemano, la Cámara de Buenos Aires puso en manos de Rosas *todos los poderes públicos*, con el título de gobernador y capitán general de la provincia por cinco años.

Tal fue el punto de partida de una dictadura que duró hasta 1852. Cada cinco años, al expirar el término de sus poderes, Rosas *suplicaba* á la Cámara que, teniendo en cuenta su salud debilitada, le permitiese volver á la vida campestre, aliviándole de la pesada carga del Gobierno. Lejos de ello, la Cámara le concedía nuevos honores, que él admitía con *la pesada carga del Gobierno*.

Laborioso y perspicaz, todo lo veía y lo conducía todo: ejército, policía, hacienda, diplomacia, administración y prensa. En su calidad de representante de los Estados de La Plata cerca de las potencias extranjeras, éstas aprendieron á conocer á Rosas en el famoso «asunto de La Plata», que le engrandeció á los ojos de los americanos. La prisión arbitraria de unos comerciantes europeos originó en 1838 el bloqueo de Buenos Aires por una flota francesa. En Uruguay, el presidente Oribe, atacado por Ribera, que hacía causa común con Lavalle, recibía los auxilios de Rosas á pesar de las protestas de los embajadores de Francia é Inglaterra. El dictador mantúvose firme y se erigió en defensor de la independencia sudamericana contra la ingerencia del viejo continente. Aprovechándose de este estado de cosas, los unitarios armábanse contra el dictador en Corrientes y Entre Ríos. Rosas, amenazado por todos lados, redoblaba sus crueldades con sus adversarios, hasta el extremo de fusilar en un día á setenta personas. Sus lugartenientes Ibarra, Bárcena, etc., mostrábanse más feroces que su propio jefe. En el aniversario de la elección del dictador, sus secuaces esparciéronse por las calles de Buenos Aires y degollaron despiadadamente á las personas sospechosas de pertenecer al partido unitario, ya vencido con las derrotas de Paz y Lavalle y muerte de este último en Jujuy (1841).

hacía tiempo que Rosas había concebido la idea de anexionar la República Oriental á la Confederación Argentina. Montevideo, defendida por algunas legiones extranjeras, entre ellas una italiana al mando de Garibaldi, hubiera sucumbido si las escuadras inglesa y francesa no hubiesen bloqueado Buenos Aires, forzando luego el paso del Paraná, cuya libre entrada se había rehusado siempre á los navíos extranjeros. Las negociaciones entabladas con Rosas por las potencias aliadas dieron por resultado en 1849 la celebración de convenios, en los cuales se estipulaban la libre navegación del Paraná, el *statu quo* antes de la guerra y la independencia de la República Oriental. Sin embargo, la Asamblea francesa negóse á ratificar el tratado celebrado en nombre de la República, acordándose en 1851 el envío de un cuerpo expedicionario á La Plata.

La tiranía de Rosas tocaba á su término. El dictador que había sabido hacer frente á dos potencias europeas, había de caer ante una insurrección de las provincias, secundadas por el Brasil. Su despotismo y su obstinación en las negociaciones que, ocasionando el bloqueo de los puertos argentinos, entorpecía el comercio de La Plata y perpetuaba la guerra con Montevideo, acabaron por fatigar á sus mismos generales. Justo José Urquiza, gobernador de Entre Ríos, volvió sus armas contra el dictador, lanzando contra su mala fe un manifiesto cuando éste quiso renovar en 1851 la obligada comedia de su abdicación. Urquiza obtuvo la alianza del Brasil, Paraguay, Corrientes y Uruguay, obligando á capitular á Oribe en 8 de octubre y librando á Montevideo de sus sitiadores. El 8 de enero de 1852 el «grande ejército libertador» pasó el Paraná y dirigióse contra Buenos Aires siguiendo la ribera del río. Rosas hizo declarar á Urquiza *traidor, loco* y salvaje unitario, y concentró sus fuerzas, que ascendían á 25.000 hombres, en torno de la capital para hacer frente al ejército libertador, compuesto de 20.000 combatientes. La batalla de Monte Caseros (3 de febrero de 1852) acabó en pocas horas con el dilatado poder del jefe de los gauchos. Rosas tuvo tiempo de huir: un vapor inglés le desembarcó en Irlanda con su hija doña Manolita. Establecióse después en Southampton (Inglaterra), muriendo á los pocos años en el ostracismo.

Administraciones.

La Unión Argentina.—Urquiza encargó al Dr. López la administración de Buenos Aires, y convocó una asamblea constituyente en Santa Fe, la cual delegó el poder ejecutivo en el vencedor de Monte Caseros. El nuevo presidente estableció el gobierno en la ciudad del Paraná, en tanto que la provincia de Buenos Aires se emancipaba de la Unión. Las relaciones de las dos fracciones separadas de la familia argentina conservaron una tendencia hostil hasta que se firmaron los tratados de 20 de diciembre de 1854 y 8 de enero de 1855, que lograron restablecer la confianza y afirmar el crédito público. La *Confederación Argentina*, bajo la presidencia de Urquiza, veía renacer la vida y la prosperidad, adquiriendo gran desarrollo su comercio y su industria. Estudióse el trazado del camino de hierro que debía enlazar á Córdoba y Rosario; se exploraron los ríos interiores; se emprendieron los trabajos estadísticos y geográficos de la Confederación, y fuéronse estableciendo numerosas colonias agrícolas en las provincias de Santa Fe y Entre Ríos.

Habiéndose agriado las relaciones entre Buenos Aires y el resto de la Confederación, ambas partes pusiéronse en pie de guerra en mayo de 1859, encargando Buenos Aires su defensa al general D. Bartolomé Mitre, que fue derrotado en Cepeda por las fuerzas federales. A esta batalla siguió un tratado, en virtud del cual Buenos Aires entraba de nuevo á formar parte de la Confederación (11 de noviembre de 1859). Urquiza, terminado su período presidenciral, cedió el poder al Dr. *Santiago Derqui.*

Acababa apenas de realizarse la Unión Argentina cuando ocurrió la anulación de la elección de los diputados por Buenos Aires por la Cámara Argentina. Buenos Aires hizo de la admisión de sus diputados un *casus belli*. Después de haber agotado todos los medios de conciliación, vino la guerra civil, venciendo Mitre en Pavón (17 de septiembre de 1861). Elegido presidente de la República Argentina el jefe del partido vencedor, la ciudad de Buenos Aires volvió de nuevo á ser el asiento del gobierno. En su mensaje dirigido á los representantes, Mitre celebraba el restablecimiento de la paz, la creciente prosperidad del comercio, el estado satisfactorio de la Hacienda, la construcción de ferrocarriles y los progresos materiales y administrativos.

Guerra del Paraguay.—Afianzada la paz en el interior, surgieron nuevas complicaciones en el exterior, que terminaron en una guerra general y sangrienta. El Paraguay, sintiendo amenazado al equilibrio de los Estados del Plata, protestó contra toda intervención armada del Brasil en los asuntos interiores de Montevideo. El 3 de mayo de 1865 firmóse la triple alianza brasileño-argentino-uruguaya contra el Paraguay, ó mejor dicho contra su presidente López, calificado de déspota y tirano, dándose el triste espectáculo de ver cómo un imperio, temible por su poder y la extensión de su territorio, trabajaba por lanzar á la lucha á tres repúblicas que debieran unirse y prestarse mutuo apoyo. Mitre fue nombrado generalísimo de las tropas aliadas, llevando consigo unos 4.000 argentinos, más de la mitad del contingente nacional, empeñándose en una guerra que no mereció la aprobación del país. Guerra, desavenencias con Chile, insubordinación de las provincias, crisis financiera é industrial y epidemia violenta en Buenos-Aires (el cólera nacido en los campos de batalla del Paraguay), fueron los principales frutos de la República en los años 1866 y 67. Pero aun en medio de este caos la población crece de una manera rápida. La emigración europea es considerable. Hay gran movimiento en el puerto de Buenos Aires, y el comercio general alcanza á cien millones de pesos. Explótanse diversas líneas férreas y constrúyense otras. Un telégrafo eléctrico une á Montevideo con Buenos Aires; la confederación toma parte en varias exposiciones. Terminado su período, el general Mitre cedió la presidencia al doctor *Domingo Faustino Sarmiento* (12 de octubre de 1868).

Cuando recayó en él la elección para la presidencia, representaba á la República en los Estados Unidos. Sarmiento ha trabajado sin descanso y en todos sentidos por el progreso de su país, procurando siempre, de un modo formal, favorecer la educación del pueblo. Hizo penetrar los gérmenes de la civilización hasta las pampas, y extendió sus iniciativas al servicio telegráfico, á las operaciones del catastro y al desmonte de inmensas landas. Muerto el intrépido presidente

del Paraguay en los últimos combates, el 1.º de marzo de 1870 celebróse un tratado entre el Brasil y la República Argentina por una parte y con el Paraguay por otra: pero no logrando ponerse de acuerdo los vencedores en lo referente á una cuestión de límites del Paraguay, los aliados de la víspera iban á llegar á las manos cuando á fines de 1872 Mitre, encargado de entablar negociaciones con el Brasil, alcanzó un arreglo amistoso. Un terrible azote, la fiebre amarilla, sembró el espanto en Buenos Aires á principios de 1871. En un período de cien días habían perecido ya 26.000 habitantes. En el mismo año, el Congreso, resolviendo la cuestión de capital federal, declaró que el gobierno debía abandonar á Buenos Aires é instalarse en Villa María, entre Rosario y Córdoba: pero el presidente Sarmiento opuso su veto á este proyecto. Por el mismo tiempo (15 de octubre) inauguróse en Córdoba una gran exposición nacional, que señala una era nueva en los anales del desarrollo agrícola é industrial de la República. Los poderes de Sarmiento terminaron en 1874.

Le sucedió *Nicolás Avellaneda*, en cuyo período se fijó Buenos Aires como capital federal. Tras éste (1880) vino el general *Julio Roca*, el conquistador de la Pampa. En 1886 viene el doctor *Miguel Juárez Celmán*, cuyas prodigalidades y nepotismo acarrearon una revolución que le derrocó del poder, sustituyéndole el vicepresidente *Carlos Pellegrini* (1890). Por este tiempo se fundó la ciudad de La Plata, capital de la provincia de Buenos Aires. En 1892 subió el doctor *Sáenz Peña*, y luego, en los sucesivos períodos de seis años fijados por la Constitución, *Uriburu*, el general *Roca* (segunda vez) y el doctor *Quintana*, elegido presidente para el período de 1904-1910.

Consideraciones generales.

La República Argentina parece estar llamada á rivalizar un día con los Estados Unidos del Norte, no sólo por la riqueza y extensión de su territorio, sino por la actividad de sus habitantes y el desarrollo de su industria é importancia de su comercio. Después del Brasil, su territorio es el más vasto de la América Meridional (2.311.815 kilómetros cuadrados), siendo la parte habitada del mismo más extensa que Francia, Inglaterra y España reunidas.

Facilitan las comunicaciones los numerosos é importantes ríos que lo recorren y desaguan en el Atlántico. El *río de la Plata*, que da nombre á este país, es un pequeño mar en su embocadura, que se va ensanchando desde 40 á 300 kilómetros. Corre de Norte á Sur aumentado por numerosos tributarios, entre los cuales merece especial mención el *Paraná*, que puede ser remontado por los buques hasta 300 leguas tierra adentro. La Argentina se divide en 14 provincias: Buenos Aires, Santa Fé, Entre Ríos, Corrientes, Córdoba, Tucumán, Salta, Jujuy, Santiago del Estero, San Juan, San Luis, Rioja, Catamarca y Mendoza, además de los territorios y gobernaciones del Chaco, Misiones, Formosa, Pampa, Santa Cruz, Chubut, Río Negro, Neuquen y Patagonia. La región de las Pampas, que se dilata por toda la provincia de Buenos Aires y los territorios de Santa Cruz y el Chubut, es de una horizontalidad casi absoluta, en que la vista se extiende como en un mar de verdura. En estos vastos pastizales viven en libertad millones de vacas, ovejas y caballos, dejándose sentir á veces un viento fuertísimo, llamado *pampero*.

El indio indómito, el *toba*, lleva en el Chaco una vida errante y guerrera, mientras el *gaucho* ó paisano argentino se mezcla con los habitantes de las poblaciones y coopera á la vida comercial y agrícola de las colonias establecidas por los emigrantes europeos. Estos se aclimatan sin dificultad en este país, que es sumamente saludable, pudiéndose comparar su invierno á la primavera del Norte de España. En estos últimos años la emigración europea ha aumentado considerablemente; la española, sobre todo, es considerable.

Los datos numéricos que arroja la geografía y la estadística demuestran la escasa relación que guardan entre sí las tierras con los brazos dedicados á explotarlas. A fines de 1901 evaluábase la población en 4.926.913 habitantes, ó sea 1,6 por kilómetro cuadrado. Gracias al movimiento progresivo que procuran acrecentar los gobiernos del país, la Argentina ofrece á las estadísticas en el año 1905 muy cerca de doscientos millones de pesos oro por exportación de lanas, cereales, pieles, *carne*, *grasa*, *animales*, *azúcar*, *quebracho* y otros artículos del país. Su marina mercante se compone de 101 vapores y 151 buques de velas. Sus ferrocarriles abarcan 17.200 kilómetros. La longitud de sus telégrafos es de 45.076 kilómetros (año 1902).

Buenos Aires, la capital federal, es la ciudad más populosa de habla española, con suntuosos edificios, teatros, palacios y bibliotecas. Las últimas estadísticas arrojan 663.854 habitantes. Siguen luego Rosario (94 025 habitantes), Córdoba (47.609), La Plata (45.410), Tucumán (34.305) y Mendoza (28.602). Calcúlase en unos cien mil los indios nómadas del Chaco, las Misiones, las Pampas y Patagonia. Es decir, que teniendo en cuenta el resto de la población ya mencionado, la población de la Argentina ha aumentado en una centuria unas diez veces de la que existía en el momento de la emancipación. Mucho han puesto de su mano los gobiernos para la prosperidad del país, pero aún queda mucho que hacer para llevar el progreso á las Pampas y á los confines de tan dilatado territorio. Las Pampas, sobre todo, están poco menos que en estado salvaje. Con el tiempo, á su mullido y abundoso césped sucederán el sauce, el olmo y toda clase de árboles frutales; las plantaciones aumentarán y las innumerables bandadas de animales salvajes se verán desalojadas por una población activa y laboriosa, que facilitará extraordinariamente las relaciones políticas mercantiles, llevando la civilización hasta las tribus salvajes del Norte, del Sur y del Oeste.

La República Argentina, además, puede mostrarse orgullosa de ser la madre de una legión de sabios y artistas. Poetas y literatos como Echeverría, Mármol, Gutiérrez, Mitre, Sarmiento, Olegario Andrade, Vicente Fidel López, los Obligado, Carlos Guido Spano, Mansilla, Estanislao Zeballos, Oyuela y los Varela, Quesada, Bunge, Goyena, José Manuel Estrada, Amancio Alcorta, etcétera.

Constitución.—El conjunto de las 14 provincias compone la República federal ó Confederación argentina. El Poder ejecutivo se ejerce por el presidente, nombrado por seis años y no reelegible sino después de transcurrido el período de una nueva presidencia.

NOTA.—La historia moderna de las demás repúblicas continuará en los años sucesivos.

LITERATURA

El arte de leer: Libros antiguos y modernos.—No hay que leer demasiado.—Algunos libros inmortales.—Progresos prodigiosos del Esperanto: Una lengua que se aprende en un mes.—Una gramática en 140 líneas.—Obras en Esperanto.

EL ARTE DE LEER

Hay muchas maneras de leer, todas buenas, según el libro que se hojea, el fin que se persigue y el tiempo de que se dispone.

Pasemos por alto las lecturas recreativas ó de mero pasatiempo, como también las lecturas de repaso de exámenes de estudiantes y colegiales. Supongamos una persona de mediana instrucción. Dispone de tiempo sobrado; sus gustos son serios; querría leer algo más que novelas y periódicos. Más aún, querría asimilarse los mejores libros de todos los siglos, pero sin olvidar las obras contemporáneas. Para salir airoso en esta empresa, hace falta método. La casualidad, que proporciona felices hallazgos á los grandes lectores, sería en esta ocasión un mal guía.

Libros antiguos y libros modernos.

Cuanto á los libros antiguos, agotará la lista de los *libros inmortales*, lo que representa un buen número de horas. Cuanto á los modernos, debe escoger según su gusto y según consejos autorizados, evitando seguir servilmente la opinión pública y menospreciar las indicaciones que sean justas y razonables.

Tras esto deben dictarse estos principios:

No emprender ninguna lectura que esté muy por encima de sus conocimientos y aptitudes. Esto puede inspirarle ojeriza por las lecturas serias.

Todo libro empezado debe acabarse de leer, á menos de repugnancia invencible.

Debe volverse á leer el libro en que se haya encontrado provecho positivo, pero algunos de cuyos pasajes no se acabaron de entender. No es menester releerlo inmediatamente. Sienta bien un intervalo, que permite clasificar convenientemente en la memoria las nociones adquiridas.

No estropeéis vuestros libros.—¿Hace falta tomar notas en la lectura? ¿Precisa subrayar ó anotar al margen los pasajes que se necesitan encontrar?

Respecto á lo segundo, hay disparidad de criterio entre los que quieren los libros por lo que éstos contienen y los que quieren el libro todo por la obra material y por el contenido. Se puede zanjar la dificultad diciendo que no debe mancharse con lápiz ó tinta más que los libros de poco valor material. En los puestos de libros se tropieza á menudo con obras interesantes salpicadas de notas y rayas. Hojeándolos se cae en la cuenta que la mayoría de los que esto hicieron con sus libros son impulsivos. No teniendo á quién confiar su impresión y no pudiendo guardársela, la trasladan á las márgenes del inocente libro, con perjuicio de éste. ¡Cuántos libros, así deteriorados por lectores necios, dan lástima de mirarlos!

No hay que leer demasiado.

Un lector serio y metódico preferirá siempre procurarse un librito de apuntes, donde tomar notas de un libro ó coordinar las ideas que más le hayan chocado en sus lecturas.

Ambos sistemas pueden ser de utilidad, tanto para el lector como para sus amigos, hijos ó discípulos, si es profesor. Así es como se compusieron en otro tiempo libros muy interesantes y que todavía se consultan con provecho. Unos son recopilaciones de pensamientos extraídos de toda clase de buenos autores y clasificados con epígrafes, tales como: Amistad, Dicha, Juego, Matrimonio, etc. Otros son resúmenes de extractos ó de análisis de las obras de un solo escritor. A esta clase pertenecen libros como «Pensamientos, máximas y sentencias de Don Quijote».

Cualquier lector asiduo puede compaginarse un libro así, reportando mucho provecho intelectual. De todos los métodos de sacar partido de las lecturas, esos dos son los mejores, porque son los más seguros y los que dejan más segura huella de las horas empleadas.

Algunos lectores, después de haber leído mucho, vuelven obstinadamente á un solo libro, á un mismo autor, y acaban por abandonar los demás. Es demasiada parcialidad y quizás demasiada indolencia. Hay que saber violentarse, en este caso, y forzar el gusto. El trato de un solo libro, como dijo un autor antiguo, *timeo hominem unius libri*, puede influir con demasiada eficacia en la personalidad del lector asiduo, y como ningún libro es completo, estrechar la inteligencia. Bueno es tener un libro de almohada ó de consulta, que se ve como á un amigo, pero no es bueno vivir únicamente con el mismo amigo ni con el mismo libro.

Finalmente, no hay que leer demasiado. Si es bueno el leer, es mejor vivir. Los libros son reflejos de la vida cuando valen algo. No os contentéis con el reflejo, penetrad directamente en la vida.

Nada mejor para formar el espíritu como el mismo contacto de las cosas. Al tiempo de leer las obras de los grandes observadores hay que observarse á sí mismo, á imitación de ellos. «Es más necesario estudiar los hombres que los libros», dijo La Rochefoucauld.

Pero también es verdad que una vida sin lectura será siempre una vida mediocre y ñoña.

ALGUNOS LIBROS INMORTALES

Si se quisiera formar una biblioteca que en dos ó trescientos volúmenes contuviera lo más selecto de todas las literaturas, muy bien podría servir para ello la siguiente lista, en la que campean clásicos de todas las naciones y nombres de fama universal, por más que, como es natural, damos preponderancia á las letras españolas.

Oriente.

La Biblia.
Confucio.
El Zend-Avesta.
El Corán.
Mahabarata.
Ramayana.

Grecia.

Homero. . . . . Iliada: Odisea.
Herodoto. . . . . Historias.
Esquilo. . . . . Teatro.
Sófocles. . . . . Teatro.
Eurípides. . . . . Teatro.
Tucídides. . . . . Historia.
Aristófanes. . . . . Teatro.
Esopo. . . . . Fábulas.
Jenofonte. . . . . . . Retirada de los diez mil;
. . . . Apología de Sócrates;
. . . . Pláticas memorables.
Platón. . . . . Diálogos.
Aristóteles. . . Arte poética; Política; Lógica;
. . . . Moral á Nicomaco.
Plutarco. . . . . Hombres ilustres.
Luciano. . . . . Diálogos de los muertos.
Polibio. . . . . Historia griega.
Epicteto. . . . . Manual.
Marco Aurelio. . . . . Pensamientos.
Demóstenes. . . . . Arengas.
Ateneo. . . . . El Banquete.
Plotino. . . . . Enéadas.
Longino. . . . . De lo sublime.
San Basilio. . . . . Homilías.
San Juan Crisóstomo. . . . . Discursos.
San Gregorio Nacianceno. . . . . Cartas.
Longo. . . . . Dafnis y Cloé.

Roma.

Lucrecio. . . . De la naturaleza de las cosas.
Virgilio. . . . . Eneida; Geórgicas.
Catulo, Tibulo y Propercio. . . . . . . Obras.
Horacio. . . . . Odas.
Julio César. . . . . Guerra de las Galias.
Salustio. . . . . Guerra civil. Jugurta.
Tito Livio. . . . . Historia romana.
Tácito. . . . . Historia. Anales.
Plauto y Terencio. . . . . Teatro.
Plinio. . . . . Historia natural.
Plinio el joven. . . . . Cartas.
Cicerón. . . . . . . Arengas; cartas; tusculanas.
Séneca. . . . . La vida feliz; cartas.
Juvenal. . . . . Sátiras.
Marcial. . . . . Epigramas.
Petronio. . . . . Satiricón.
Lucano. . . . . La Farsalia.
Claudiano. . . . . El rapto de Proserpina.
Ausonio. . . . . Epigramas.
Boecio. . . . . Consolación filosófica.
Tertuliano. . . . . Apología de los cristianos.
San Jerónimo. . . . . Cartas.
San Agustín. . . . . Confesiones.
Ovidio. . . . . Metamorfosis; Los Tristes.
Suetonio. . . . . Los Césares.

Edad Media.

La Canción de Rolando.
S. Isidoro. . . . . Etimologías;
. . . . Naturaleza de las cosas.
Raimundo Lulio. . Arte mayor; Arte general.
Alfonso el Sabio. . . . . . . Las siete partidas.
D. Juan Manuel. . . . . . El Conde Lucanor.
Joinville. . . . . Memorias.
Comines. . . . . Memorias.
La Imitación de Cristo.
Dante. . . . . Divina Comedia.
Petrarca. . . . . Canciones.
Juan de Mena. . El laberinto; Las Trescientas.
Arcipreste de Hita. . . . . Poemas.
Jorge Manrique. . . . . Coplas.
Marqués de Santillana. Manual de Privados.
El Romancero español.

Siglo XVI.

Luis Vives. . . . . Diálogos.
Garcilaso de la Vega. . . . . Egloga.
Diego H. de Mendoza. El Lazarillo de Tormes.
Ercilla. . . . . La Araucana.
Fr. Luis de León. . Odas; La Perfecta casada.
Erasmo. . . . . Adagios; Coloquios;
. . . . Elogio de la locura.
Rabelais. Obras.
Montaigne. . . . . Ensayos.
Shakespeare. . . . . Teatro.
F. Bacon. . . . . . Novum organum; Ensayos.
Lope de Vega. . . . . Teatro.
Quevedo. . . . . El gran Tacaño.
Santa Teresa. . . . . Obras.
Cervantes. . . . . Don Quijote.
Tasso. . . . . Jerusalén libertada.
Ariosto. . . . . Orlando furioso.
Maquiavelo. . . . . El Príncipe.
Camoens. . . . . Las Lusiadas.
Rojas. . . . . La Celestina.
Boccaccio. . . . . Novelas.

Siglo XVII.

Descartes. . . . . Obras filosóficas.
Corneille. . . . . Teatro.
Molière. Teatro.
Boileau. Obras.
La Fontaine. . . . . Fábulas.
Racine. Teatro.
La Bruyère. . . . . Caracteres.
Milton. . . . . Paraíso Perdido.
Calderón de la Barca. . . . . Teatro.
Tirso de Molina. . D. Gil de las Calzas verdes;
. . . . El vergonzoso en palacio.
Rabelais. . . . . Pantagruel.
Galileo. . . . . Cuatro diálogos
. . . . sobre los sistemas del mundo.
Espinosa. . . . . Obras filosóficas.
Pascal. . . . . Provinciales; Pensamientos.
Gracián. . . . . Vida del alma;
. . . . Lámpara encendida; Discursos.

Saavedra Fajardo. . . . . Empresas políticas.
Bossuet. . . . . Sermones;
. . . . . Oraciones fúnebres.
Le Rochefoucauld. . . . . Máximas.
Madame de Sévigné. . . . . Cartas.
Fénelon. . . . . Telémaco.
San Francisco de Sales. . . . . Introducción á la
. . . . . vida devota.
Saint-Simon. . . . . Memorias.
Leibnitz. . . . . Teodicea;
. . . . Nuevos ensayos sobre el entendimiento.
Locke. . . . . Sistema político.
Perrault. . . . . Cuentos.

Siglo XVIII.

Fontenelle. . . . . Pluralidad de los mundos.
Montesquieu. . . . . Cartas persianas;
. . . Grandeza y decadencia de los romanos.
Swift. . . . . Viajes de Gulliver.
De Foe. . . . . Robinsón Crusoé.
Le Sage. . . . . Gil Blas; Turcaret.
Condillac. . . . . Filosofía.
Bernardino Saint-Pierre. . Pablo y Virginia.
Bentham. . . . . Teoría de la utilidad.
Hume. . . . . Historia.
Klopstok. . . . . La Mesiada.
Voltaire. . . . Siglo de Luis XIV; Historia de Carlos XII; Diccionario filosófico; Cuentos.
J. J. Rousseau. . . . . Nueva Eloisa; Emilio;
. . . . . Confesiones.
D'Alembert. . . . Discurso preliminar de la
. . . . . Enciclopedia.
Abate Prevost. . . . . Manon Lescaut.
Diderot. . . . . Pensamientos filosóficos;
. . . . . *El Sobrino de Rameau*.
Marivaux. . . . . Falsas confidencias;
. . . . . Los legados.
Beaumarchais. . . . . Las Bodas de Fígaro;
. . . . . El Barbero de Sevilla.
Buffon. . . . . Páginas escogidas;
. . . . . Discursos sobre el estilo.
Andrés Chenier. . . . . Poesías.
Iriarte y Samaniego. . . . . Fábulas.
Feijoo. . . . . Teatro crítico.
L. Moratín. . . . . El sí de las niñas.
Meléndez Valdés. . . . . Égloga.
Villegas. . . . . Anacreónticas.
P. Isla. . . . . Fray Gerundio.
Filangieri. . . . . Ciencia de la Legislación.
Metastasio. . . . . Poesías.
Laplace. . . . . Mecánica celeste.
Kant. . . Crítica de la razón pura, de la razón
. . . . práctica; Metafísica de las costumbres.
Schiller. . . . . Teatro.
Lessing. . . . . Crítica.

Siglo XIX.

Madame Stael. . . . . Alemania; Corina.
Chateaubriand. . . El Genio del Cristianismo;
. . . . . Los Mártires.
Lamartine. . . . . Obras.
Victor Hugo. . . . . Obras.
Vigny. . . . . Poesías;
. . . . . Servidumbre y grandeza militares.
Musset. . . . . Poesías; Teatro.
Saint-Beuve. . . . . Los Lunes.
Balzac. . . . . La Comedia Humana.
Stendhal. . . . . La Cartuja de Parma.
Teófilo Gautier. . . . . Capitán Fracasa.
A. Dumas. . . . . Los tres Mosqueteros.
E. Zola. . . . . Novelas.
Taine. . . . . Francia contemporánea.
Donoso Cortés. . . Ensayo sobre el catolicismo,
. . . . . el liberalismo y el socialismo.
Quintana. . . . . Odas.
Espronceda. . . . . El Diablo Mundo.
Larra. . . . . Artículos.
Tamayo. . . . . Drama nuevo.
Balmes. . . . . Filosofía
. . . . fundamental y elemental; El protes-
. . . . tantismo comparado con el catolicismo.
C. Bernard. . . . Introducción á la medicina
. . . . . experimental.
Leconte de Lisle. . . . . Poemas.
Flaubert. . . . . Salambó; Mad. Bovary.
Littré. . . . . Historia de la Lengua francesa.
Thackeray. . . . . Libro de los *snobs*.
Macaulay. . . . . Ensayos.
Carlyle. . . . . Sartor resartus.
Guizot. . . . Historia de la civilización europea.
Stuart Mill. . . . . De la Libertad.
H. Spencer. . . . . Obras.
Emerson. . . . . Ensayos.
Byron. . . . . Obras.
Walter Scott. . . . . Novelas.
Dickens. . . . . Novelas.
Edgar Poe. . . . . Historias extraordinarias.
Goethe. . . . . Fausto; Werther.
De Candolle. . . . . Botánica.
Cuvier. . . . . Organogenia.
Hegel. . . . . Filosofía de la Historia.
Schopenhauer. . . . . Pensamientos.
Karl Marx. . . . . El Capital.
F. Nietszche. . . . . Obras.
Pestalozzi. . . . . Sistema.
Adam Smith. . . . La riqueza de las naciones.
Malthus. . . . . Ensayo sobre la población.
Fourier. . . . . El Falansterio.
Proudhon. . . . . La Propiedad.
Renan. . . . . Vida de Jesús.
Lombroso. . . . . Estudios.
Hoffman. . . . . Cuentos.
César Cantú. . . . . Historia Universal.
A. Thiers. . . . . Historia del Consulado
. . . . . y del Imperio.
Alfieri. . . . . Tragedias.
Longfelowe. . . . . Evangelina.
Manzoni. . . . . Los novios.
Leopardi. . . . . Obras.
Tolstoi. . . . . Obras.
Castelar. . . . . Conferencias;
. . . . . Italia; Discursos escogidos.
Galdós. . . . Gloria; Marianela; Doña Perfecta.
Echegaray. . . . . El Gran Galeoto;
. . . . . O locura ó santidad.
Mommsen. . . . . Historia romana.
Lafuente. . . . . Historia de España.
Herculano. . . . . Historia de Portugal.
Alarcón. . . . . El Escándalo;
. . . . . El Sombrero de tres picos.
Valera. . . . . Pepita Jiménez.
Zorrilla. . . . . Leyendas.
Campoamor. . . . . Doloras.
E. Pardo Bazán. . . . San Francisco de Asís.
Ceferino González. . . Filosofía fundamental.
Ibsen. . . . . Teatro.
Meterlinck. . . . . Teatro.
Jacinto Verdaguer. . . . . La Atlántida.
Mistral. . . . . Mireya.
D'Annunzio. . . . . Teatro.
Carnegie. . . . . Obras.
Anatole France. . . . . Obras.
Paul Bourget. . . . . Obras.
Eça Queiros. . . . . El P. Basilio.
Max-Nordau. . . . . Zaratustra.

PROGRESOS PRODIGIOSOS DEL ESPERANTO

Ninguna lengua ha alcanzado en el mundo éxito tan magnífico ni tomado en tan escaso tiempo vuelo tan prodigioso como el Esperanto, que en algunos años ha dado la vuelta á la tierra, encontrando por doquier millares de individuos que se han apresurado á adoptarla. Éxito tan completo y rápido explícase por la facilidad con la cual se aprende en algunos días este idioma auxiliar, cuyo empleo, una vez generalizado, hará mucho más fáciles las relaciones internacionales.

Una lengua que se aprende en un mes.

Lo que complica sobremanera el estudio de casi todas las lenguas es la multiplicidad de las «excepciones» que siguen á las reglas de gramática, y que son otros tantos obstáculos que desconciertan al alumno ya desorientado con la diversidad de alfabetos y pronunciaciones, ya con la confusión de frases de giros variables y poco familiares.

Por estas causas, el debutante sólo aprende con lentitud y sin llegar á poseer la lengua, si no vive algún tiempo en el país cuyo idioma estudia.

Todas estas dificultades se han suprimido en el «Esperanto». El alfabeto se compone únicamente de los caracteres latinos, conocidos en el mundo entero; el acento tónico es armonioso, fácil de retener y no hace falta más de una hora para iniciarse en todas las reglas de su gramática sencilla y clara.

Toda una Gramática en 140 líneas.

He aquí un resumen completo de la gramática «Esperanto»:

El SUSTANTIVO se termina siempre por *o*.

Para formar el plural se agrega la letra *i*. Al complemento directo de un verbo (escrito ó sobreentendido) agrégase *n* al singular y *jn* al plural.

El ADJETIVO se termina siempre por *a*. Los *casos* de los *nombres* se forman como para el sustantivo.

El *comparativo* se forma por medio de la palabra *pli* = más; el *superlativo*, con auxilio de la palabra *plej* = el más. La palabra *que*, en una comparación, tradúcese por *ol*.

LOS NÚMEROS CARDINALES indeclinables son *unu*, 1; *du*, 2; *tri*, 3; *kvar*, 4; *kvin*, 5; *ses*, 6; *sep*, 7; *ok*, 8; *naŭ*, 9; *dek*, 10; *cent*, 100; *mil*, 1.000. Ejemplo: *mil okcent naŭdek tri* = 1893.

Para los *sustantivos*, *adjetivos* y *advervios*, *numerales* y *ordinales*, se agrega *o*, *a*, *e*: *deko* = decena, *tria* = tercera, *due* = segundamente ó en segundo lugar.

Los multiplicativos se forman por la adición de la silaba *obl*.

triobla = triple, *kvarobla* = cuádruple, *duoble* = doble ó doblemente.

Para las fracciones se emplea la partícula *on*:

duono = la media, *duona* = medio, *duone* = á mitad ó medio.

LOS PRONOMBRES PERSONALES son: *mi*, yo; *vi*, vos, tu, ti; *li*, el; *ŝi*, ella; *ĝi*, ello (neutro); *si*, si; *ni*, nosotros; *ili*, ellos, ellas; *oni*, se.

Para formar los posesivos se agrega la terminación *a*: *mia* = mi.

Los pronombres terminan en *n* cuando son complementos: *min* = mi.

El VERBO no cambia ni para las personas ni para los nombres.

Terminaciones: *as*, presente (*mi faras*, yo hago); *is*, pasado; *os*, futuro; *us*, condicional; *u*, imperativo; *i*, infinitivo.

PARTICIPIOS

Activos.	Pasivos.
Presente, *anta*.	Presente, *ata*.
Pasado, *inta*.	Pasado, *ita*.
Futuro, *onta*.	Futuro, *ota*.

Faranta = haciendo; *farota* = que será hecho.

Los tiempos compuestos de la voz activa ó pasiva se forman con el solo auxiliar *esti* = ser, que se conjuga como de ordinario.

El ADVERBIO se termina por *e*.

LAS PREPOSICIONES exigen el nominativo.

Las palabras compuestas se forman por la reunión de los elementos (colocando la fundamental al fin: *tagmezo* = la mitad del día = las doce.

DOS NEGACIONES valen siempre una afirmación.

Para indicar el lugar ú objeto hacia el cual se hace un movimiento, agrégase *n*: *Mi iras Parizon* = Voy á París. *¿Kien vi iras?* = ¿A dónde va usted? *Mi eniras en la hotelon* = Entro en el hotel.

Cada preposición tiene un sentido constante bien determinado, y si hubiese duda sobre el exacto de la que hay que traducir se emplea *je*.

PREFIJOS.—*bo*, parentesco por casamiento; *bofrato*, cuñado.

dis, desunión, diseminación; *disdoni*, distribuir.

ek, acción que empieza á demostrar, *ekvidi*, apercibir.

ge, reunión de dos sexos; *gepatroj*, padre y madre, padres.

mal, indica lo contrario; *malhonesta*, deshonesto, sin educación.

re, repetición; *refari*, volver á hacer, hacer nuevamente.

SUFIJOS.—*ad*, acción, tiempo en la acción; *paroladi*, discurrir.

aĵ, objeto hecho de; *sukeraĵo*, ingenio, fábrica de azúcar.

an, habitante, miembro, partidario; *parizano*, parisiense.

ar, colección; *vortaro*, diccionario.

ebl, que se puede; *farebla*, factible.

ec, cualidad abstracta; *boneco*, bondad.

eg, aumentativo; *grandega*, inmenso.

ej, lugar afecto á; *lernejo*, escuela.

em, inclinándose á; *laborema*, trabajador.

er, unidad parcial; *sablero*, grano de arena.

estr, jefe de; *regnestro*, jefe de estado.

et, diminutivo, *knabeto*, mozalbete, jovencito.

id, hijo, descendiente de; *bovido*, ternera, becerro.

ig, volver, hacer; *beligi*, embellecer; *fortigi*, fortificar.

iĝ, volverse, hacerse; *beliĝi*, embellecerse; *fortiĝi*, fortificarse.

il, instrumento; *hakilo*, hacha; *riglilo*, cerrojo.

in, femenino; *bovino*, vaca; *virino*, mujer.

ind, digno de; *honorinda*, honorable.

ing, continente parcial; *kandelingo*, candelero.

ist, profesión; *botisto*, zapatero.

uj, continente total; *sukerujo*, azucarero.

ul, ser caracterizado por; *sciencul*o, sabio.

Nuestro mapa Esperanto.

El «Esperanto» es la segunda lengua que todo hombre debería saber además de su idioma natal.

Su conocimiento va extendiéndose cada vez más, como lo demuestra el mapa adjunto, sobre el cual las tintas más ó menos oscuras indican el grado actual de la propagación del «Esperanto». Pronto no habrá país en ambos mundos donde no haya esperantistas.

Por todas partes fúndanse sociedades, organízanse sus enseñanzas, y el número creciente de libros y publicaciones periódicas en «Esperanto» es la prueba del interés universal que ha suscitado la nueva lengua auxiliar internacional.

Obras en Esperanto.

He aquí la lista de los libros aparecidos en los diversos países y que forman parte de la «colección» aprobada por el doctor Zamenhof.

I. Francia.

N.º 1. *Gramática y Ejercicios de la lengua internacional Esperanto*, por Mr. L. de Beaufront. Un vol. en 16.º, rústica. . . . . . 1,50 p.

N.º 1 bis. *Segunda edición corregida de la Gramática y Ejercicios de la lengua internacional Esperanto*, por Mr. de Beaufront. Un vol. en 16.º, rústica 0,75

N.º 2. *Diccionario Esperanto-Francés*, por Mr. L. de Beaufront. Un vol. en 16.º, rústica. 1,50

N.º 3. *Diccionario Francés-Esperanto*, por Mr. L. de Beaufront. Un vol. en 16.º, en preparación.

N.º 4. *Vocabulario Francés-Esperanto y Esperanto-Francés*, por MMr. Th. Cart, Merckens y P. Berthelot. Un vol. en 16.º. 2,50 p.

N.º 5. *Comentario sobre la Gramática Esperanto*, nueva edición revisada por Mr. L. de Beaufront. Un vol. en 16.º, rústica. . . . 2,00

V. Sierosevski. La fundo de l'micero, traducción de Mr. Kabe . . . . 0,75 p.

II. Inglaterra

First lessons, by MMr. Th. Cart & J. Rhodes . 6,00 p.

Esperanto: The Student's complete Text-Book, with two vocabularies by O'Connor. . 1,7 s.

Esperanto-English Dictionary, A. Motteau. 2,6

English-Esperanto Dictionary, by O'Connor. 2,6

English Esperanto Dictionary, Rhodes et Ellis. »

Grammar and exercises of the International Language Esperanto, by R. H. Geoghegan. 1,6

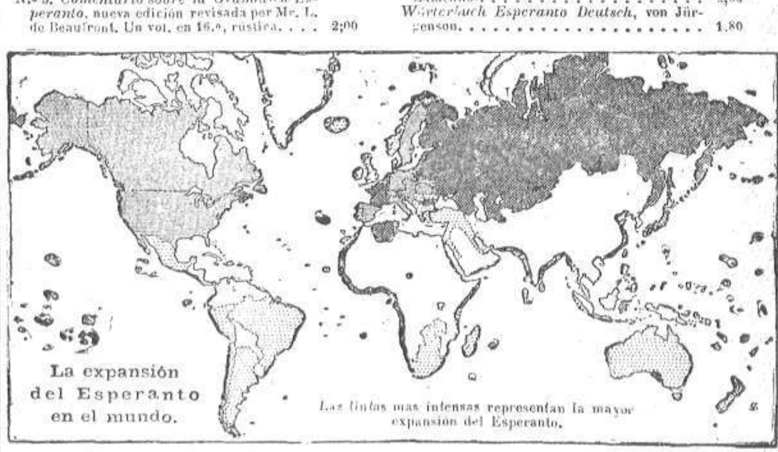
III. Alemania.

Anfangsgründe der Esperanto Sprache, von Th. Cart & H. Jürgensen. . . . . 0,30 m.

Vollstandiges Lhrbuch der Esperanto Sprache, von J. Borel 1,20

Wörterbuch Deutsche Esperanto, von D. Zamenhof. 2,00

Wörterbuch Esperanto Deutsch, von Jürgenson. 1,80



N.º 6. *El Esperanto en diez lecciones*, por MMr. Th. Cart y M. Pagnier. Un volumen. 0,75 p.

N.º 6 bis. *Edición corregida de los Ejercicios del Esperanto en diez lecciones*, por MMr. Th. Cart y Procureur. Un volumen. . 0,30

N.º 7. *Primeras lecciones de Esperanto*, por Th. Cart. Un vol. en 16.º, rústica. 0,30

N.º 8. *Texto sintético* de las reglas, prefijos, subfijos y expresiones del Esperanto con traducción francesa, por Mr. L. Beaufront. . . 0,50

N.º 9. *Temas de aplicación*; lexicología, sintaxis, palabras y frases, con vocabulario, por Mr. L. Beaufront. Un volumen 2,00

Curso Comercial del Esperanto, Marissiaux. 1,50

TEXTOS EN ESPERANTO (*Colección internacional*).

Ekzercoj de Aplikado, por L. de Beaufront. 1,00 p.

Esperantaj Prozaĵoj. Trozos escogidos. . . . 2,50

Hamleto, de Shakespeare Dr. Zamenhof . . 2,00

Komurkaj leteroj. MMr. Bertelot y Lambert. »

Diversaĵoj, nuevas, traducidas por Mr. Lalleman, licenciado en letras y Beau. 1,25

Fundamenta Krestomatio de la lingvo Esperanto, por L. Zamenhof. 3,00

Leibniz. Monadologio, trad. de Mr. Boirac . 0,60

La Fontaine. Elektinaj Fabloj, de Vaillant. 0,75

Brueys et Palaprat. Advokato Pateino, traducción de Mr. G. Evrot. 0,75

X. de Maistre. Vojaĝo interne de mia ĉambro, traducción de Mr. S. Meyer. 0,75

IV. Dinamarca.

Gramatik og Ovelser i Esperanto.

Dansk Esperanto. Esperanto-Dansk-Ordbog.

V. España.

Primeras lecciones, de Cart & Villanueva. . . 0,40 p.

Manual y Ejercicios de la lengua internacional Esperanto, por Inglada y Villanueva. 3,00

Diccionario Esperanto-Español y Español-Esperanto, de Villanueva é Inglada . . . . . »

VI. Polonia.

Gramatikog Ovelser Esperanto.

VII. Italia.

Prime lezione d'Esperanto, de Cart y Gallois. 0,40 p.

Grammatica della lingua internazionale Esperanto, de Beaufront, trad. Pucinelli. . 1,50

L'Esperanto in dieci lezioni. 0,75

VIII. Bélgica y Holanda.

Het Esperanto in tien lessen, Cart-Vitteryck. 0,50 p.

IX. Bulgaria.

Esperanto en 10 lecionoj, por Cart y Pagnier. 1,00 p.

Unuaj lecionoj, por Cart y Alanow 0,50

X. Portugal y Brasil.

Primeiras lecoes de Esperanto, por Cart y Coutinho (París. Librería Hachette y C.ª). . 0,40 p.

Tutmonda Jarlibro Esperantista (Anuario Esperantista Universal). Precio: 2 pesetas.

Lista y dirección de 20.000 esperantistas del mundo entero: Periódicos, Revistas, Obras publicadas en Esperanto.

El adorno á través de las edades: De la antigüedad al renacimiento.—**Belleza de los perfiles femeninos:** Seis tipos clásicos.

EL ADORNO Á TRAVÉS DE LAS EDADES

La arquitectura es el arte de construir según los principios de lo bello. El adorno es el resultado de las exigencias de la construcción ó de la necesidad de una expresión poética. Por necesidad de una expresión poética hay que entender también el sentimiento religioso. Observemos, en fin, que la arquitectura, teniendo por principal objeto guarecer, varía según los países y los climas. El adorno sigue las mismas variaciones.

La arquitectura en la antigüedad.

Egipto.—Para sustraerse á los rigores de un clima sofocante, los egipcios han adoptado una arquitectura maciza, teniendo presente los enormes pilares que necesita toda excavación. Igualmente, creyendo en la inmortalidad del alma, deseaban la inmortalidad de la materia, pensando que el alma reintegrará el cuerpo al cabo de mil años. Por tal motivo desplegaban una extrema magnificencia en la mansión de los muertos, y los adornos tenían todos significación religiosa. El globo alado (fig. 1) es el símbolo de la carrera del sol en el espacio; el gavilán (figura 7) representa la ascensión del espíritu hacia las alturas, y en los jeroglíficos, el gavilán con cabeza humana *significa el alma*; el anillo descansando sobre una barra es el símbolo de los períodos del tiempo, una línea quebrada con dientes de sierra representa el agua que creían llenaba los espacios celestes, y el vaso es el símbolo del espacio. Y de este modo hasta lo infinito. Hay también motivos que parecen de puro adorno (*figs.* 2 y 5); pero en donde domina la flor del *loto* se simboliza el olvido que sigue á la muerte. A veces, sin embargo, la arquitectura egipcia no va acompañada de ornato alguno, como las pirámides, las tumbas de los Faraones, la gran esfinge, tallando hasta una colina. En el fondo, todo el simbolismo complicado del antiguo Egipto se reduce á dos ideas preponderantes: el Sol y el Nilo, los dos elementos de vida en el espacio comprendido entre los montes líbicos y los montes arábigos.

Asiria.—El realismo ha encontrado en el arte asirio su más antigua expresión. La solemnidad ideal que caracteriza al arte egipcio falta por completo al arte de la Asiria. Leones, toros con cabeza humana, caza, están reproducidos con una sobriedad y una pasmosa precisión de detalles. El decorado arquitectónico de los asirios es brillante; las más de las veces compuesto de ladrillo esmaltado, amarillo y blanco. Fuera de los casos de puro adorno, emplean figuras decorativas y simbólicas, como el árbol místico (figura 4) y las figuras animadas, de las cuales el friso de los leones y el de los arqueros en el Museo del Louvre son admirables modelos.

Arabia.—La influencia egipcia, griega y copta se manifiesta allí al principio; pero muy pronto la arquitectura se caracteriza y se transforma en un adorno fantásticamente rico, excluyendo, sin embargo, la representación de las figuras animadas. «¡Ay del que haya pintado un sér viviente!», dice el libro sagrado de *Hadith*. Así es que el adorno musulmán se compone, sobre todo, de festones (fig. 20), rosetones, ramajes, nudos de cuerdas é inscripciones (fig. 21). Esta intervención epigráfica en el arte árabe es uno de sus rasgos esenciales. La arquitectura en su forma general carece de originalidad; debiera llamarse más propiamente arte musulmán.

Persia.—La Persia ha sido un verdadero campo de invasión: medas, semitas, elamitas, arianos, versanos, griegos, tártaros, mongoles y afganos se han sucedido en ella y se han mezclado. El arte persa, definitivamente constituído, no tiene más que un parentesco lejano con el arte árabe, y por lo mismo resulta á menudo en desacuerdo con él. La arquitectura musulmana en Persia admite perfectamente la representación de seres vivientes. Sin embargo, el decorado puramente arabesco domina (fig. 14). En la bella época lo constituía el ladrillo cocido de tonos diferentes, el bronce y las maderas labradas. Después fue sustituído por azulejos, que adquirían todas las formas y todos los tonos.

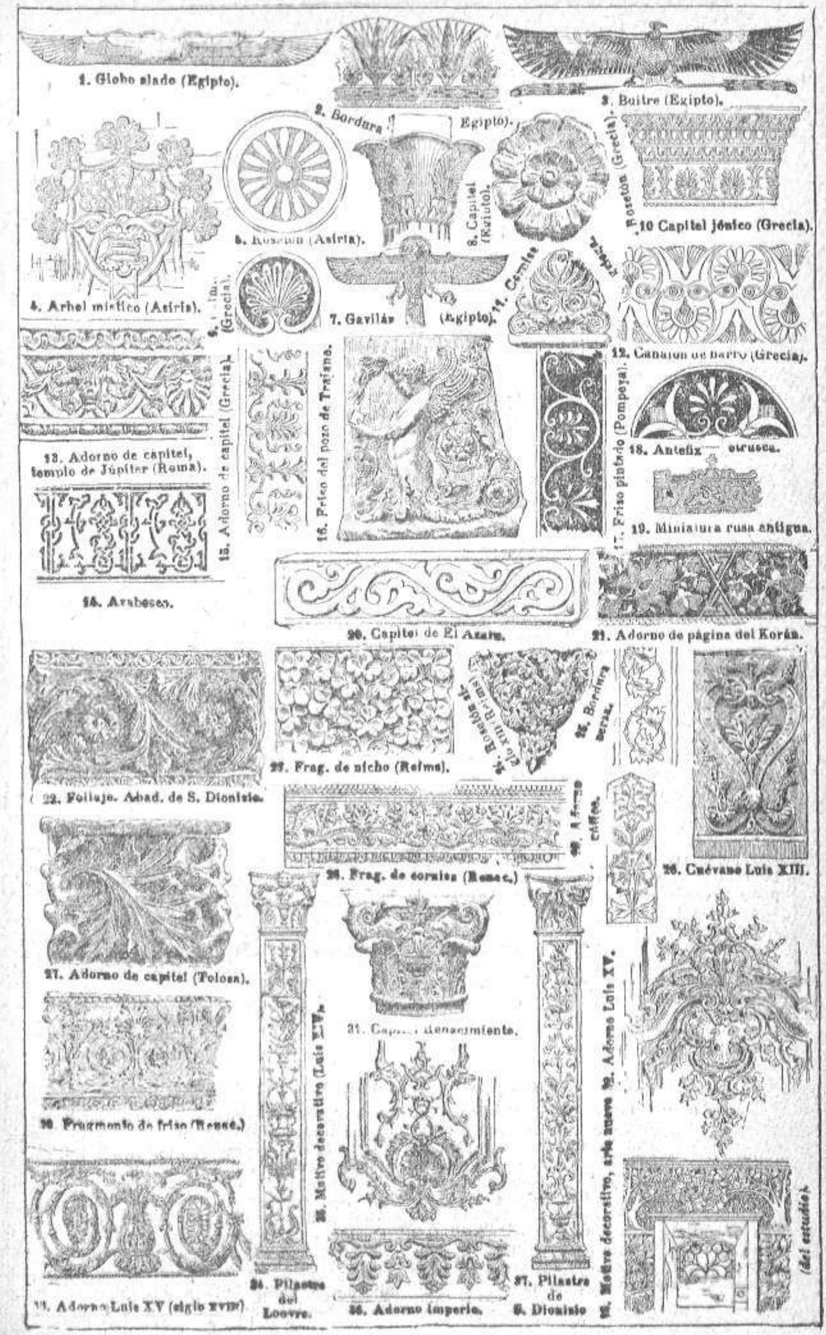
Rusia.—El decorado ruso es oriental. Consiste en pinturas y en dorados. La influencia bizantina es la que allí tiene preponderancia.

El arte griego y el arte romano.

Grecia.—El principio de la arquitectura griega es el dintel, es decir, el travesaño colocado sobre dos columnas. De aquí dimana, lógicamente, el mayor número de adornos. La columna es el tronco de árbol cortado al nacimiento de las ramas gordas; este ensanche natural produce el capitel dórico, jónico ó corintio. El travesaño ó cornisamento exige una decoración; se le aplica la palmita, la trenza, los huevos, los corazones, las postas, los bucráneos, etc. (figuras 6, 8, 11, 12 y 15). Para ocultar el vacío producido por las últimas tejas en el borde del tejado se imaginó la *antefixa*, teja vertical en forma de palmita, alguna vez en forma de figura entera (figs. 8 y 18).

La arquitectura griega es sumamente lógica. Todos los elementos que la componen derivan, naturalmente, de las necesidades de la construcción. Su decorado ha sido imitado sucesivamente por Roma y el Renacimiento.

Roma.—Roma tuvo su arquitectura propia, cuyo principio fue la bóveda de medio punto. Entre los griegos, la columna era el principal elemento de construcción, el soporte por excelencia, y el muro no tenía más objeto que cercar, no sostener. Con el arco y la bóveda el muro se hizo esencial: tenía que resistir á la presión, tanto vertical como oblicua, y se reforzó con pesados pies derechos. Un pueblo artista habría encontrado en estas últimas condiciones nuevos motivos de belleza; los romanos, de escasa imaginación, ocupados en asegurarse el imperio del mundo, se contentaron con adaptar las formas y los decorados del arte griego á sus concepciones


1. Globo alado (Egipto).
2. Bordura (Egipto).
3. Buitre (Egipto).
4. Arbol místico (Asiria).
5. Rosetón (Asiria).
6. ... (Grecia).
7. Gavilán (Egipto).
8. Capitel (Egipto).
9. Rosetón (Grecia).
10. Capitel jónico (Grecia).
11. Cornisa ...
12. Canalón de barro (Grecia).
13. Adorno de capitel, templo de Júpiter (Roma).
14. Arabescos.
15. Adorno de capitel (Grecia).
16. Friso del pozo de Trajano.
17. Friso pintado (Pompeya).
18. Antefix etrusca.
19. Miniatura rusa antigua.
20. Capitel de El Azara.
21. Adorno de página del Korán.
22. Follaje. Abad. de S. Dionisio.
23. Frag. de nicho (Reims).
24. Rosetón siglo XIII (Reims).
25. Bordura ...
26. Cuévano Luis XIII.
27. Adorno de capitel (Tolosa).
28. Frag. de cornisa (Renac.)
30. Fragmento de friso (Renac.)
31. Capitel Renacimiento.
33. Adorno Luis XV (siglo XVIII).
34. Pilastra del Louvre.
35. Motivo decorativo (Luis XIV).
36. Adorno imperio.
37. Pilastra de S. Dionisio
38. Motivo decorativo, arte nuevo (del estudio).
39. Adorno Luis XV.

El arco y la bóveda proceden de Etruria. Siempre que se ha presentado sencilla, como en los acueductos, la arquitectura romana es grande, *porque se expresa francamente, con amplitud*, porque manifiesta claramente el mecanismo de su poderosa estructura. Pero pierde esta nobleza cuando tiende al arte uniéndose torpemente á la arquitectura helénica. No obstante, los *artistas griegos que trabajaban en Roma* produjeron obras que no carecen de valor: el elegante teatro de Marcelo, las termas de Diocleciano y de Caracalla en Roma; los circos de Nimes, de Verona y de Arlés. Pero los decorados son la mayor parte de las veces griegos ó derivados de los *decorados griegos; así parece en los adornos del* templo de Júpiter (fig. 15) y en los frisos y frescos pintados en Pompeya (fig. 17). A veces hay una persistencia del arte etrusco (fig. 17) y á veces también una inspiración siempre muy gruesa, *pero fuera de los asuntos tradicionales, como* la delicada figura alada, rodeada de hojas de acanto, tomada de un friso del foro de Trajano (fig. 16).

Las creaciones de la Edad Media.

Arquitectura bizantina.—Los visigodos, á medio civilizar, adoptaron los principios de una arquitectura que habían admirado en sus etapas de Bizancio y de Rávena. *Era la cúpula sobre plano cuadrado de origen helénico*, nuevo estilo del cual Santa Sofía de Constantinopla es la principal joya.

Toda la Aquitania se encariñó con este arte de la piedra, que tuvo por protagonistas en nuestro occidente esos godos constructores de iglesias. Fue en este estilo en el que hacia el año 565 se edificó en Tolosa la primera iglesia de San Serenín, reconstruída en el siglo XI; San Front de Perigueux, la iglesia de las cinco cúpulas, que data del siglo XI, y que parece haber sido copiada en sus elementos esenciales teniendo por modelo á San Marcos de Venecia (siglo X), y que representa actualmente el tipo de esta arquitectura galo-bizantina.

Arquitectura románica.—Tiene por carácter la bóveda de medio punto, que sustituyó á las armaduras de madera. La lengua que hablaba entonces el pueblo era el latín vulgar ó rústico, el francés primitivo, idioma que se llamaba lengua *románica*. *De aquí este nombre de románica* dado á la arquitectura de la misma época.

Después de las amarguras del año 1000, que habían continuado durante medio siglo de pestes espantosas y de miserias sin nombre, la humanidad, que un momento había cesado de creer en su duración, se rehizo. Las iglesias, que se habían enriquecido con dones considerables, fueron renovadas. Si el estilo adoptado por los constructores permanece pesado y amazacotado, un decorado *más rico alegra las fachadas*; el tímpano de las puertas, así como los arcos de las bóvedas, se adornan con figuras y asuntos esculpidos que embellecen todo el edificio. En la primera mitad del siglo XII el estilo románico alcanzó su mayor desarrollo.

Arquitectura ojival.—Impropiamente llamada *gótica* (puesto que el arte de los godos no entró para nada en su desenvolvimiento), la arquitectura ojival tuvo su origen hacia fines del siglo XII, en la provincia de Isla de Francia, que tenía por capital á París, y que fue la primera dotación de los Capetos. Estábase entonces en la edad heroica de las Cruzadas, y el relato de estas expediciones había llevado muy lejos el renombre de Francia. Además, había surgido una literatura francesa que los pueblos vecinos se esforzaban en apropiarse. El uso del francés era general, y de todos los puntos de Europa la juventud afluía á la Universidad de París.

El progreso de las artes caminaba á la par del progreso de la lengua, y la Isla de Francia, el país mismo donde el dialecto había prevalecido sobre los de las otras provincias, llegó á ser la cuna de una arquitectura religiosa nueva, donde se tradujeron las aspiraciones de las masas populares.

Esta arquitectura rechazó las formas pesadas de los siglos precedentes y elevó la nave de las iglesias, sirviéndose para este objeto del eje quebrado, base de la ojiva. Pilares de un solo cuerpo se elevaron hasta la bóveda, donde se cruzaban las nervaduras dibujadas por los arcos, mientras que en el exterior los botareles, apoyados sobre contrafuertes, evitaban todo peligro de separación de las bóvedas, consolidando la cúspide de los pilares donde se encontraban las bases de los arcos. Esta arquitectura, de la *cual ningún pueblo* ni ninguna época habían ofrecido ejemplo, comenzó á afirmarse bajo Felipe Augusto (1180 á 1223), época en la cual, al empuje de un verdadero movimiento popular, los obispos emprendieron la reconstrucción de sus iglesias.

Nadie disputa hoy á Francia el honor de haber inspirado y creado esta admirable arquitectura.

En el transcurso de los siglos, la arquitectura ojival sufre profundas modificaciones. Tres *períodos principales marcan esta evolución. El estilo ojival primitivo ó á lanceta*, denominado así á causa de la forma estrecha de sus ventanas, es peculiar á las iglesias de los siglos XII y XIII. *El estilo ojival secundario* del siglo XIV se caracteriza por anchas ventanas, con mainetes más numerosos formando rosetones en las partes altas y con hojas multifurcadas con asuntos decorativos (figs. 23 á 27), tomados siempre de la flora local. En fin, *el estilo ojival terciario ó flamígero*, caracterizado por un ornamento más florecido todavía, se ostenta particularmente en el siglo XV y en la primera mitad del XVI.

Los adornos del Renacimiento.

Cuando la sociedad feudal y el catolicismo, que era su expresión social, comenzaron á declinar á fines del siglo XIV, una renovación de arte antiguo hizo abandonar las producciones tan originales de la Edad Media, que los humanistas calificaron de bárbaras. Una imitación de la arquitectura romana las reemplazó. Pero fue una imitación libre, no servil, á la que arquitectos como Filiberto Delorme, como Bramante, como Miguel Angel, etc., aunque inspirándose en los principios de los antiguos, permanecieron originales. No obstante, se vio reaparecer amalgamados la columna y el medio punto, como en el Louvre, la una apoyándose en la otra y todos los órdenes mezclarse. Pero el adorno adquiere una rara delicadeza y una pureza en la ingeniosidad que no parece tener rivales. Son estilizaciones de flores, de hojas, de conchas, de arabescos, de líneas, de cintas, cuya mezcla armoniosa revela un gusto extremadamente afinado. La ejecución firme y flexible de estas cosas delicadas iguala á su concepción (figs. 28 á 38).

BELLEZA DE LOS PERFILES FEMENINOS



MÁRMOL DEL PARTENON. Tipo griego. *(Col. Delaborde.)*



JUNO. Roma. *(Museo Ludovisi.)*



ISABEL DE ESTE. Leonardo de Vinci. *(Galería Uffizzi.)*



DIANA CAZADORA. J. Goujon. *(Louvre.)*



DIANA SALIENDO DEL BAÑO. Boucher. *(Louvre.)*



CABEZA DE MUJER. Prud'hon. Pastel. *(Louvre.)*

Las grandes ceremonias de la vida: BAUTISMO, MATRIMONIO, ENTIERRO.—Los aniversarios del matrimonio.—El anillo de boda.—El matrimonio en Madrid.—La perfumería en casa.—El peligro amarillo puesto de manifiesto por la escritura.—¿Es necesaria la sal en nuestros alimentos?

LAS GRANDES CEREMONIAS DE LA VIDA

BAUTISMO, MATRIMONIO, ENTIERRO

En pocas páginas y en forma clara y sucinta vamos á resumir el pequeño código de nuestros deberes sociales en las principales circunstancias de la vida; resumen á la vez de los artículos de las leyes que es indispensable conocer en vísperas de un nacimiento, de una boda ó de una defunción.

Para un nacimiento.

Disposiciones legales.—Dentro del término de tres días, á contar desde aquel en que hubiese tenido lugar el nacimiento, deberá hacerse la inscripción del recién nacido por el funcionario encargado del Registro civil (Ley del Registro civil, art. 45).

Están obligadas á hacer la declaración las siguientes personas, por este orden: el padre, la madre, el pariente más próximo, el facultativo ó partera que haya asistido el parto, el jefe del establecimiento público ó el cabeza de casa en que el nacimiento haya ocurrido.

Respecto á los recién nacidos abandonados, la persona que los haya recogido.

La *inscripción del nacimiento* ó acta de registro expresará: la filiación de la persona que presenta al recién nacido, la fecha del nacimiento, el sexo de la criatura, el nombre que se le haya puesto ó se le vaya á poner, los nombres de los padres y de los abuelos paternos y maternos y la legitimidad ó ilegitimidad del recién nacido, si fuere conocida; pero sin expresar la clase de ésta, á no ser la de los hijos legalmente denominados naturales.

Los padrinos.—Esta distinción pertenece de derecho á los abuelos del recién nacido, aunque casi siempre la delegan en amigos íntimos de la familia, que, por ser de menor edad, pueden, en caso necesario, velar por su hijo espiritual.

A menos que los padres no opten por un nombre determinado, los padrinos son los que dan el suyo á su ahijado. Conviene advertir que el cura no puede rechazar ningún nombre, por exótico que sea (Africa, Aníbal, Garibaldi, etc.), ya que á éste se añaden otros dos nombres del Santoral: el del santo del día y el del titular de la parroquia.

Aviso.—Ocurrido el nacimiento, se comunica la nueva á los amigos íntimos por telefonema ó telegrama. A las demás personas, por medio de una tarjeta ó volante impreso ó litografiado, según la posición de los papás. La fórmula es casi siempre la misma:

«Los señores X tienen el honor de participar á V. el nacimiento de su (hijo ó hija) (el nombre)».

(Fecha). (Señas de la casa).

Otra fórmula, importada de Norte América, permite que el mismo bebé anuncie su llegada al mundo:

«Tengo el gusto de anunciar á V. mi feliz venida á este mundo. Mis padres están contentísimos».

(Fecha). (Nombre y apellidos).

Felicitaciones.—Los íntimos contestan por el mismo conducto que supieron la nueva: *Mi enhorabuena, Os felicito de veras, Felicidades á vuestro hijo*, etc.

Regalos.—La madrina acostumbra obsequiar con la canastilla de bautizo (gorro, capa y pañales). El padrino regala á su ahijado un presente que varía según los casos y las circunstancias: una alhaja (collar, cucharilla de plata, etc.), ó bien le da un seguro de vida ó una libreta de la Caja de Ahorros para que en su tiempo se redima del servicio militar ó tenga una dote.

Los parientes y más allegados obsequian también al recién nacido con presentes de distinta índole: cochecito, cuna, juguetes, etc.

El bautizo.

Corren á cargo del padrino los obligados confites del bateo. Debe obsequiar á la madrina con una bolsa ó caja de dulces de las que exhiben Prast ó Tournier. También es costumbre ampliar este presente á una docena de amigos y parientes de la familia del nene.

El bautizo.—El padrino viste de levita; la madrina, de mantilla. El primero va á buscar en coche á la segunda y juntos acuden á casa de la madre del futuro ahijado. Durante la ceremonia, el padrino toma en brazos á la criatura y la madrina sostiene la vela. Después de la ablución, el cura amonesta á los padrinos al cumplimiento del deber que se han impuesto para con su ahijado, los felicita y les invita á firmar el acta del bautismo celebrado. Además del arancel, es costumbre que el padrino obsequie con un donativo á los acólitos y á la obra de la parroquia.

El casamiento.

Concepto general del matrimonio.—El matrimonio es, según nuestras leyes, una institución social y también una institución religiosa. Bajo cualquiera de estos dos conceptos es siempre *un contrato mediante el cual el hombre y la mujer se unen de una manera perpetua é indisoluble para hacer vida común, procrear hijos y educarlos moralmente.*

Matrimonio civil y matrimonio canónico.—El matrimonio es considerado por unos simplemente como una institución humana, como un contrato puramente civil. Para otros, el

matrimonio es un contrato superior por su naturaleza á todos los demás contratos meramente civiles, á la vez que un sacramento, en relación íntima uno y otro. Bajo este doble concepto de contrato y sacramento, el Estado dispone los efectos civiles y la Iglesia interviene para bendecirlo, estableciendo uno y otra su forma y condiciones.

Disposiciones del Código civil.—Está prohibido el matrimonio: 1.º Al menor que no haya obtenido licencia y al mayor que no haya solicitado el consejo de familia. 2.º A la viuda durante los 301 días siguientes á la muerte de su esposo y á la mujer cuyo matrimonio hubiese sido declarado nulo en los mismos casos y términos á contar desde su separación legal. Y 3.º Al tutor y sus descendientes con los pupilos hasta la rendición y aprobación de cuentas, salvo el caso de que el padre de la persona sujeta á tutela hubiese autorizado el matrimonio en testamento ó escritura pública (art. 45). Los hijos mayores de edad están obligados á pedir el consejo al padre, y en su defecto á la madre, no pudiendo celebrarse el matrimonio hasta tres meses después de hecha la petición, aunque sea ésta denegada ó desfavorable (art. 48). La mujer está obligada á seguir á su marido donde quiera que fije su residencia, menos cuando éste se traslade á Ultramar ó á país extranjero (art. 58). El marido es el administrador de los bienes de la sociedad conyugal, salvo estipulación en contrario (art. 59). La mujer no puede, sin licencia del marido, comparecer en juicio por sí, ni enajenar sus bienes, ni obligarse, ni comprar joyas, muebles y objetos preciosos, salvo los casos y limitaciones establecidas por la ley (arts. 60, 61 y 62).

Puede la mujer sin licencia del marido: 1.º Otorgar testamento. 2.º Ejercer los derechos que le corresponden respecto á los hijos legítimos y naturales reconocidos que hubiera tenido de otro y respecto á los bienes de los mismos (art. 63)

La mujer gozará de los honores de su marido mientras no contraiga nuevo matrimonio.

Contratos matrimoniales. — Se hacen ante notario y antes del casamiento, bajo pena de nulidad. Cuatro son los regímenes principales:

1.º *Régimen de la comunidad.*—Cada uno de los esposos conserva la propiedad de los bienes inmuebles que tenía antes del matrimonio y los que adquiera durante éste por sucesión ó donación. Sin embargo, las rentas de estos bienes, así como los muebles aportados al matrimonio ó adquiridos por sucesión ó donación, son en común, lo mismo que todo lo que se adquiera durante el matrimonio con el dinero de la comunidad. Todas las deudas son también comunes. El marido administra sólo los bienes de la comunidad. Por este régimen son casados todos los cónyuges que no hagan contrato de matrimonio.

2.º *Régimen sin comunidad.*—Cada uno de los esposos conserva la propiedad de los bienes aportados ó que adquiera después. La administración pertenece también al marido. Las ganancias son también para él, á condición de correr con todas las cargas del matrimonio.

3.º *Régimen dotal.*—Cada uno de los esposos conserva la propiedad de los bienes aportados ó que adquiere en lo sucesivo. Los bienes dotales de la mujer no pueden venderse, ni aun con el consentimiento de aquélla, á menos que se estipule por contrato, pero siempre á condición de reemplazar la cosa vendida por otra cosa de igual valor. El marido administra los bienes dotales y adquiere las ganancias á condición de soportar los gravámenes del matrimonio.

4.º *Régimen de separación de bienes.*—Cada uno de los esposos conserva la propiedad de sus bienes muebles é inmuebles. La mujer tiene la administración de sus bienes y el disfrute de las ganancias, destinando una parte para conllevar las cargas del matrimonio.

Celebración del matrimonio.—Los requisitos previos que exige la legislación civil son: 1.º La presentación en forma de las solicitudes de los contrayentes, acompañadas de la partida de nacimiento de los mismos. 2.º La de estado ó la justificación de su libertad para casarse. 3.º El documento ó documentos que prueben haber obtenido la dispensa, el consentimiento y el consejo, cuando sean necesarios (art. 86).

La *publicación de edictos* no siempre es necesaria para la validez del matrimonio. Están exceptuados de esta formalidad los militares en activo servicio fuera del *punto* en que residan, y los contrayentes en inminente peligro de muerte, previa certificación facultativa.

Para la realización del matrimonio es requisito indispensable *la presencia del juez municipal competente* (el del domicilio de ambos ó de cualquiera de los contrayentes) *y la asistencia de dos testigos mayores de edad y sin tacha legal.* El acto se verificará en el día que los contrayentes designen y en la hora que se determine, poniéndose al efecto de acuerdo con el juez municipal. Todos los días y horas son hábiles para la celebración del matrimonio. Llegada la hora señalada para la celebración del matrimonio y hallándose presentes los que deban concurrir al acto (los dos testigos y ambos contrayentes ó una persona á quien el ausente hubiese otorgado poder especial), el juez municipal manifiesta el objeto de la reunión y manda que se proceda á llenar todas las formalidades expresadas en el art. 100 (si cada uno de los contrayentes persiste en casarse, lectura de los derechos y obligaciones entre marido y mujer). Luego se extiende el acta en el Registro de matrimonios, firmada por el juez, los contrayentes, los testigos y el secretario del Juzgado.

La falta del juez ó de los testigos anula el matrimonio. Aunque el Código no dice nada acerca del local en que debe celebrarse el matrimonio, el juez queda en libertad de celebrarlo en casa de los contrayentes ó en otro lugar apropiado.

Solicitud de matrimonio civil.

«Sr. Juez municipal de...

Don N... N., de 28 años de edad, comerciante, domiciliado actualmente en... calle de... hijo de Don... y de Doña... (fallecidos ó residentes en...).

Y Doña... de... años de edad, hija de Don... y de Doña... (domiciliados ó fallecidos en...).

Desean contraer matrimonio civil conforme á lo dispuesto en el art. 42 del *Código*, á cuyo efecto acompañan á esta declaración los documentos necesarios á que se refiere el art. 86 del mismo; también las certificaciones que acreditan el domicilio de los interesados durante los dos últimos años.

En su virtud, suplican al Juzgado que, teniendo por presentada esta declaración y los documentos que la acompañan, se sirva admitirla, y en su día, previos los trámites y formalidades legales, autorizar la celebración del matrimonio y su inscripción en el Registro civil.

Madrid ... de ... de 190...»

(Firma de los interesados).

Nota.—Cuando los contrayentes pertenecen á distinta jurisdicción municipal, han de presentar esta declaración por duplicado al Juez municipal de su domicilio respectivo, expresando cuál juez han elegido para autorizar el matrimonio.

La *petición oficial* debe hacerse sobre seguro, previo acuerdo entre los padres de cada uno de los novios, por intermedio de amigos ó parientes. El padre, la madre, el tío ó el extutor, son los encargados de pedir la mano de la pretendida á los padres de ésta. La visita es corta. Aceptada la petición, el interesado se apresura á dar las gracias á los padres de la joven, haciéndose preceder de un ramo ó de una canastilla de flores.

Esponsales.—Es una fiesta íntima, que se celebra pocos días después de la demanda oficial en casa de la novia, siendo invitados algunos amigos íntimos, á los que se hace la presentación del novio. En la mesa, los desposados están uno al lado del otro. En este día es cuando el novio regala á su prometida el anillo de boda (sortija de oro con perla, diamante ó zafiro).

Los esponsales duran poco más de un mes. Durante este tiempo el novio visita á la joven en su casa, la acompaña á paseo con los papás y la colma de regalos.

El Código civil español niega valor civil á los esponsales, pero impone al que rehusare casarse sin justas causas la obligación de resarcir á la otra parte los gastos que hubiese hecho por razón del matrimonio prometido y anunciado en proclamas y amonestaciones.

Estas justas causas son las mismas señaladas en la ley de Partidas: entrar en religión, ausentarse tres años, imperfección ó enfermedad contagiosa posterior á los esponsales, mutuo disenso, infidelidad, falta de edad, etc.

La *canastilla de boda* es el conjunto de regalos hechos por el novio á la novia (joyas, vestidos, dijes, encajes, sedas, pieles, etc.). Deben hacerse consultando la posición social y el gusto de la desposada.

Invitación.—Se invita á los parientes y amigos íntimos mediante carta ó visita. A las demás personas se las avisa, quince días antes del enlace, con tarjeta, cuyo formulario tienen todos los litógrafos é impresores.

Fórmulas de contestación.

Por telegrama: «Nuestras felicitaciones más sinceras, y que sea para bien».

Por escrito: «Los señores X felicitan á los desposados y les dan las gracias por haberles comunicado tan grata noticia».

Otra: «Los señores X dan la enhorabuena á los novios, sintiendo mucho no poder asistir á la ceremonia nupcial», etc.

Regalos.—Padres, deudos, amigos y convidados á la boda hacen distintos regalos á los novios: muebles, objetos de arte, joyas, etc.

El contrato.—Establecidas de antemano las condiciones (según se dijo más arriba), es de rúbrica firmar el contrato matrimonial, cuya lectura, hecha en casa del notario ó de los padres de la novia, se hace en presencia de los parientes y demás invitados.

En el último caso, se invita á comer al notario y demás personas y se organiza un baile casero. La novia baila con el novio, y las visitas visten de más ó menos rigurosa etiqueta, según el acto se celebre de mañana ó de tarde.

El matrimonio religioso.—En España, donde es ley el Concilio de Trento, rigen las disposiciones canónicas establecidas por éste para el sacramento del matrimonio.

Hechas las tres amonestaciones desde el púlpito (á menos de dispensa ó de hacerse las tres en una), y confesados y comulgados los novios, la ceremonia se verifica en la parroquia de cualquiera de los contrayentes. Los aranceles varían según la pompa de que se quiere revestir el acto.

Llegada la comitiva á la iglesia, el cortejo se organiza en la siguiente forma: la novia con su padre, el novio con su madre, los consuegros con las consuegras respectivas; luego los padrinos, parientes y amigos.

Los desposados se ponen en medio de la capilla ó de la nave de la iglesia: la novia á la izquierda, el novio á la derecha, teniendo á sus lados á los padrinos y testigos.

Después de la bendición nupcial, el cortejo va á la sacristía, yendo la desposada del brazo de su suegro. Los testigos y padrinos firman allí el acta matrimonial y reciben la enhorabuena de todos. Se estrecha la mano de los recién casados y las de sus padres, se cambian cumplimientos y etiqueterías, pero de un modo breve, conciso y discreto Tras esto sale la comitiva de la iglesia, yendo por primera vez de bracero los desposados.

Lunch.—Sigue á la ceremonia religiosa. La novia se quita el velo, recibe nuevamente las enhorabuenas de los amigos y los besos y abrazos de las amigas. Los novios no hacen los honores de la mesa; esto incumbe á los padres ó padrinos.

Otra cosa es cuando es un *Festín de bodas*. En este caso, los novios presiden la mesa (ocupan las cabeceras ó el centro), colocándose los invitados por orden de parentesco y de importancia. Si se ponen dos mesas, ocupan una los novios, con los padrinos y testigos, y al fin del banquete se leen telegramas de felicitación y se pronuncian brindis. Estos deben ser cortos, contestando los padres ó padrinos de los desposados.

Baile de bodas.—La novia concede el primer baile al invitado que más distingue ó aprecia. El segundo á su marido, y con esto acaba. Sírvese también un *lunch*.

Los gastos.—Deben precisarse de antemano. Los de la ceremonia religiosa, así como los de coches, corren á cargo de los padres del novio; los del *lunch*, convite y baile al de los padres de la novia. Lo más frecuente es que repartan estos gastos por igual.

Instalación de la casa.—Si el novio es adinerado, encárgase de comprar todos los muebles; si no, la instalación se paga á medias, ó bien la novia aporta la ropa blanca de la casa é instala la alcoba.

Después de la boda.—De regreso del viaje de boda, después que los recién casados hacen visitas como indicación de que desean frecuentar la sociedad, es costumbre que los inviten á comer aquellas familias que fueron invitadas á la ceremonia del casamiento.

Después de un fallecimiento.

Formalidades legales.—El parte verbal ó escrito del fallecimiento de una persona, prevenido en el art. 76 de la ley del Registro civil, debe darse en el plazo más breve posible, no pudiendo éste exceder de veinticuatro horas, al juez municipal del término donde aquél hubiese ocu-

rrido, por cualquiera de los parientes ó habitantes de la casa del difunto. Cuando el fallecimiento hubiese ocurrido fuera del domicilio del difunto tendrá obligación de dar el parte la persona que se halle al frente de la casa donde aquél hubiese tenido lugar, debiendo en su defecto darlo los demás habitantes ó vecinos mayores de edad.

Cuando se hallase el cadáver de persona desconocida en lugar no habitado tendrá obligación de dar el parte la persona que lo viere (art. 62).

En vista del parte del fallecimiento y de la certificación facultativa, y no existiendo ningún indicio de muerte violenta, el juez municipal manda extender inmediatamente el asiento de defunción. Tras esto expide la correspondiente licencia para que pueda darse sepultura al cadáver en cuanto hayan transcurrido veinticuatro horas.

Cumplidos estos trámites, es decir, con el certificado facultativo y el permiso de inhumación, procede entenderse con una agencia funeraria y con la parroquia del barrio para lo relativo al entierro y los funerales.

Notificaciones.—Ya determinados estos detalles, se reparten á los amigos las esquelas mortuorias ó se remite á los periódicos el anuncio del entierro. Pasado el novenario ó la quincena de la defunción se celebran los funerales, á los que se invita por esquela y especialmente.

El pésame.—Al anuncio de una defunción, los amigos y relaciones se apresuran á enviar cartas de pésame ó á presentarse en la casa mortuoria, firmando antes ó después las listas expuestas en la portería; viene después el envío de coronas, lazos y flores para adornar el catafalco y la carroza fúnebre.

Respuestas á esquelas de defunción.

«Fulano de Tal, dolorosamente impresionado con la triste noticia, ruega al Sr. ... acepte su más sentido pésame».

«X... acompaña á Z... en su dolor y le renueva su incondicional amistad».

Los funerales.

Los individuos de la familia, en etiqueta de luto, reciben en el salón de la casa mortuoria los testimonios de simpatía de cuantos vienen á rendir homenaje á la memoria del finado. No se entablan diálogos; cámbianse únicamente apretones de manos, reinando completo silencio ante el cadáver. En saliendo el féretro de la casa, ocupan la presidencia los parientes varones, seguidos de los amigos y conocidos. Las mujeres estarán ya en la iglesia ó en el cementerio antes que llegue la comitiva y asisten á las últimas preces. El duelo se despide en el Camposanto ó en la iglesia, después de los responsos, desfilando la concurrencia, estrechando la mano ó inclinándose ante las personas que presiden la ceremonia.

El luto.—Las visitas de pésame se pagan al mes de haberlas recibido. En la alta sociedad es costumbre encerrarse en casa durante tres meses. Al cabo de este tiempo se vuelve á la vida ordinaria, pagando las visitas y asistiendo á reuniones íntimas. Después, en el luto pequeño, ya es permitido exhibirse en las exposiciones, concurrir á conferencias y conciertos y hasta dar algunas comidas íntimas.

LOS ANIVERSARIOS DEL MATRIMONIO

La verdadera vida empieza el día del casamiento, celebrándose en adelante, de año en año y de etapa en etapa, el aniversario de la boda.

Los aniversarios más salientes y festejados son las *bodas de plata*, *de oro* y *de diamante*, según se hayan cumplido veinticinco, cincuenta y sesenta años de matrimonio. De algunos años á esta parte han empezado á aclimatarse otros aniversarios secundarios, bautizados con distintos nombres, pero tendiendo todos á conmemorar con fiestas y alegrías la fecha inicial de la boda.

He aquí el cuadro de los principales aniversarios del matrimonio, con la denominación particular que tienen en algunos puntos del extranjero.

Principales aniversarios.

Bodas de	1 año.......	Bodas de	algodón.
—	2 años......	—	papel.
—	3 —.......	—	cuero.
—	5 —.......	—	madera.
—	7 —.......	—	lana.
—	10 —.......	—	estaño.
—	12 —.......	—	seda.
—	15 —.......	—	porcelana.
—	20 —.......	—	cristal.
—	25 —.......	—	plata.
—	30 —.......	—	perlas.
—	40 —.......	—	rubíes.
—	50 —.......	—	oro.
—	60 —.......	—	diamante.

EL ANILLO DE BODA

El anillo es un círculo sin principio ni fin, símbolo de la familia. Es también la cadena ideal que liga y el emblema de la fe mutua, prenda de la íntima unión de los corazones. Tal ha sido su significado moral desde los tiempos más remotos.

La Iglesia ha santificado esta costumbre con la *bendición de los anillos*, subsiguiente al matrimonio, á la manera que el *anillo del Pescador* que lleva el Papa y el anillo episcopal y el anillo de ciertas religiosas simbolizan la alianza mística entre Cristo ó la Iglesia y sus representantes.

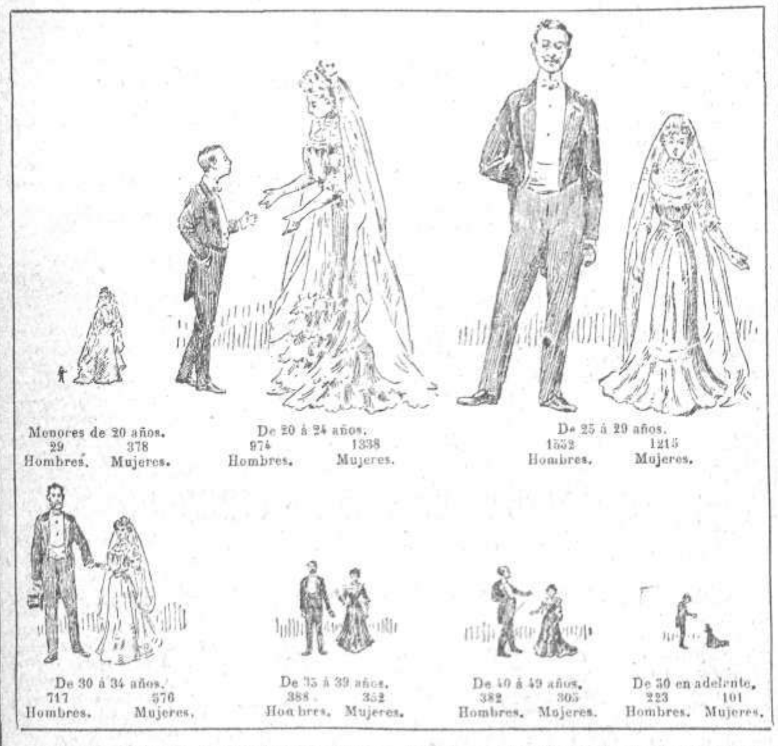
El anillo nupcial es de oro, sencillo, ancho y liso y sin adorno ninguno, como no sea la inicial de los esposos. El novio compra las dos *alianzas*, como así se llaman las dos sortijas iguales destinadas para las nupcias. Estos anillos se bendicen en la ceremonia de las arras. El cura entrega uno al desposado y éste lo introduce en el dedo anular izquierdo de su compañera en señal de alianza y pacto conyugal. Esta fórmula no es obligatoria ni todos la practican, especialmente los matrimonios pobres.

La costumbre de poner el anillo en el dedo anular izquierdo proviene de que los romanos suponían que una vena unía directamente ese dedo con el corazón. Si se pierde uno de estos anillos se puede reemplazar por otro, que se hace bendecir. Las viudas pueden conservar el anillo de su primera boda, poniendo encima el del segundo matrimonio.

EL MATRIMONIO EN MADRID

La población de Madrid, según el último empadronamiento, se descompone en 251.684 varones y 281.602 hembras. El número de matrimonios celebrados fue de 4.265, lo que da una proporción de nupcialidad de 16,945 por cada mil varones y 15,145 por millar de hembras, residentes en la villa y corte. Veamos ahora la edad respectiva de los esposos.

Como se ve, la edad en que la gente se da prisa á casarse es de veinticinco á treinta años, yendo después la afición al himeneo en progresión descendente.



Estado civil de los contrayentes.— A pesar de que el sexo femenino precisa más de protección y encuentre en el matrimonio perfección de estado, la siguiente estadística demuestra, por lo que hace á las viudas, que guardan fidelidad en mayor proporción que los varones á la memoria de los cónyuges, acaso porque la delicadeza y afectividad son más pronunciadas en la mujer que en el hombre.

Solteros	86,75 por 100.
Solteras	92,36 —
Viudos	13,25 —
Viudas	7,64 —

Lugar de nacimiento.—Los varones madrileños han contraído el vínculo en la proporción de 37,26 por 100; los provincianos, en la de 61,15; los extranjeros, en la de 1,59. Las mujeres madrileñas se han casado en la proporción de 39,70 por 100; las provincianas, en la de 58,94, y las extranjeras, en la de 1,36.

Total y proporción de matrimonios celebrados en Madrid en los distintos días de la semana.

	TOTAL	PROP. %
Lunes	569	13,34
Martes	138	3,24
Miércoles	491	11,51
Jueves	687	15,64
Viernes	235	5,51
Sábado	1.287	30,17
Domingo	878	20,59
Total	4.265	

La exigua proporción de nupcialidad en martes y viernes evidencia que las supersticiones de los días aciagos siguen arraigadas en el vulgo; consignamos solamente el dato porque en detalles revelados por la estadística, al parecer insignificantes, suelen hallarse frecuentemente rasgos característicos de la fisonomía de un pueblo.

LA PERFUMERÍA EN CASA

MODO DE HACERLA UNO MISMO

No obstante el gran número de productos excelentes para el tocado que se venden por todas partes, hemos reunido en esta página algunas fórmulas sencillas de aguas de tocador, de polvos dentífricos, de pomadas, etc., á fin de que las personas que tienen tiempo y habitan lejos de las poblaciones puedan prepararlas por sí mismas, modificándolas á su antojo. Advertimos, sin embargo, que la economía será de escasa importancia, porque la fabricación en pequeño cuesta á veces tanto como los productos de las más reputadas marcas.

Unos cuantos consejos.

El gabinete tocador ó el mueble que haga sus veces debe conservarse siempre perfectamente limpio. Haced uso del agua hervida ó caliente cuanto se pueda. Conservad las pomadas, polvos, jabones y líquidos en botes que cierren bien. Lavad con frecuencia los cepillos para los dientes y para las uñas con agua hirviendo ó antiséptica; tened estos cepillos vueltos con el lomo hacia arriba, pues de lo contrario el agua y la humedad se concentran en la base de los cerdas, que se disgregan rápidamente.

Limpiar ó sollamar frecuentemente los peines (evitar los de celuloide, que son inflamables y peligrosos), las limas para uñas y los cortaplumas; en una palabra, todo el servicio de tocador debe *ser esterilizado frecuentemente* Servíos del formol, del ácido bórico *puro* (desconfiad del barato) en solución de 40 gramos por un litro de agua hervida; de solución de bicloruro de mercurio, un gramo para un litro de agua (veneno violento).

Toda una perfumería en 12 recetas,

Hemos dejado á un lado los productos costosos y las preparaciones caras. Comprad esencias recientes y alcohol de 90º.

Agua de Colonia.

Alcohol.	1 litro		Es. de lavanda..	4	gr.
Agua..	300	gr.	— de azahar. .	1	—
Es. de cidra. . .	8	—	— de romero. .	1½	—
— de Portugal.	9	—	— de canela. . .	5	—
— de limon. . .	8	—	— de clavo. . . .	6	gotas
— de bergam.ª	6	—	Tint.ª de ámbar.	3	gr.

Mezclad las esencias y triturad con el alcohol; añadid el agua poco á poco. Filtrad en seguida.

Agua de lavanda (agua de tocador).

Alcohol débil (36º)	1	litro.
Esencia de lavanda	30	gr.
Agua de Colonia.	250	—
Tintura de ámbar..	15	—

Mezclad y guardad en frasco bien tapado.

Leche de almendras (para la piel).

Machacad cuidadosamente en un mortero 50 gramos de almendras dulces mondadas y 8 gramos de almendras amargas, añadiendo poco á poco 50 gramos de agua; colad á través de estameña la emulsión blanca así obtenida y añadid 150 gramos de agua y 1 gramo de esencia de benjuí.

Agua de quina (tónico para el cabello).

Cort.ª de quina.	60	gr.	Esen.ª de Ylang-Ylang.	3	gr.
Sal de tártaro. .	6	—	— de azahar. . .	1	—
Alcohol.	150	—	Agua hirviendo. .	1	litro
Es. de tuberosa.	2	—			

Verted el agua sobre la corteza de quina y pasad por tamiz al cabo de dos días. Añadid en frío las demás sustancias y filtrad.

Agua dentífrica.

Tintura de quina.	15	gr.
— de canela.	5	—
Agua de flor de naranjo.	50	—
Alcohol.	500	—
Esencia de menta.	20	gotas.

Mezclad. Para los cuidados de la boca verted algunas gotas en medio vaso de agua hervida.

Polvos dentífricos.

El mejor dentífrico es el jabón blanco. La creta en polvo y el carbón pulverizado son igualmente buenos. Los polvos dentífricos agradan sobre todo por su aroma.

Polvo dentífrico blanco.

Creta pulverizada.	20	gr.
Carbonato de magnesia.	15	—
Raíz de iris de Florencia pulverizada.	10	—

Mezclad íntimamente las tres sustancias; añadid, según se prefiera, algunas gotas de esencia de menta ó de lavanda (los dos mejores perfumes): removed después y conservad en una caja bien cerrada. Para el polvo dentífrico rosa añadid un poco de carmín.

Shampoing inglés (limpieza de la cabeza).

Agua caliente.	1	litro.
Jabón blanco rallado.	5	gr.
Cristales de sosa.	5	—

Dejad que se funda y se temple; añadid 3 centilitros de alcohol y algunas gotas de esencia de bergamota ó de Portugal (ó reemplazad estos dos perfumes por 40 gramos de agua de Colonia).

Brillantina para la barba y el cabello.

Espíritu de vino.	20	gr.
Agua hervida ó destilada.	10	—
Glicerina.	5	—

Además algunas gotas del perfume preferido. Agitad la botella.

Pomada contra las grietas de los labios.

Haced fundir al baño maría 20 gramos de cera virgen; añadid 60 gramos de aceite de almendras dulces y una ó dos pizcas de polvo de orcaneta para colorear de rojo. Menead constantemente. Verted antes de dejar enfriar una gota de esencia de rosas ó dos de esencia de geranio.

Pasta de almendras para suavizar la piel, blanquear las manos y pulir las uñas.

Almendras amargas mondadas. . .	150	gr.
Harina de arroz.	[illegible]	—
Polvo de lirio.	5	—

Majad primero las almendras en un mortero, añadiendo, según se precise, algunas gotas de agua; añadid en seguida la harina de arroz y el lirio; triturad bien; añadir 4 gramos de carbonato de potasa, disueltos en unas gotas de agua de rosas. Moled todavía y aromatizad después con 7 gotas de esencia de azahar y 7 gotas de extracto de jazmín. Conservad en botes bien cerrados.

EL PELIGRO AMARILLO

PUESTO DE MANIFIESTO POR LA ESCRITURA

Rompiendo aparentemente con las tradiciones de inmutable estabilidad, el Japón se ha lanzado hacia la civilización europea y asombra ahora al mundo por su transformación prodigiosa. ¿Habrá dejado de ser una palabra vana el peligro amarillo? ¿Asistiremos al despertar de China y de Siam, después del despertar del Japón? ¿Se erguirá la raza amarilla en toda su magnitud frente á la raza blanca? La escritura de estos pueblos, estudiada por nuestro colaborador R. de Salberg, nos dice sus ambiciones y su orgullo; su paso súbito del sueño á la acción, según los principios de la grafología.

La escritura japonesa es el chino.

Estudiando atentamente la escritura japonesa es fácil convencerse de que es una simplificación del chino. Compárense las figuras 1 y 2.

Esta necesidad de simplificación revela la vivacidad de inteligencia del japonés y la prontitud para buscar medios con que aumentar su rapidez de expresión gráfica. De aquí esos trazos reducidos á tal extremo que el escritor japonés se ve á menudo obligado á poner explicaciones marginales para hacerse comprender mejor. La escritura corriente japonesa, como la china, se divide en dos categorías: el Kara-Kana ó escritura cuadrada y el Fira-Kana ó escritura cursiva (véanse las figuras 1 y 2). El pincel y la tinta china, tren obligado de todo letrado, tanto japonés como chino, explican por qué este género de trazado más parece un dibujo que una escritura. Esto no excluye la rapidez ni atenúa la individualidad de cada escritor, comprobación hecha en el Museo Guimet sobre *cien manuscritos*, en los que la personalidad afírmase con evidencia, sin permitir que se confunda á un copista con otro.

Orgullo y vanidad característicos.

La ligereza ó el apoyo del trazado, las curvas ó los puntos, la claridad ó la suavidad y gracia del dibujo son indicios generales comunes á las escrituras de todas las latitudes. Este hecho indiscutible explica cómo se puede analizar un trazado gráfico, sea cualquiera el idioma á que pertenezca. Las figuras 1 y 3 han sido escritas por el mismo japonés que ha traducido al francés lo que había escrito en su lengua: con rasgos claros y enérgicos ha trazado signos que traducen bien la naturaleza de *batallador impulsivo* del pueblo nipón. Los rasgos descendentes denotan á un tiempo egoísmo y obstinación. Es interesante aproximar estas dos acepciones generales de la escritura nacional japonesa. Parece que creando esta escritura vertical, que fuerza al que escribe, han querido los antiguos fundadores de la raza imprimirle el rasgo característico por el cual se la distingue. Un orgullo inmenso, una vanidad sin medida son las características del alma japonesa, cuya conciencia, de mil distintos y recónditos repliegues, quedará siendo siempre un misterioso problema para nosotros. Observemos que por vigorosos rasgos lanzados á la derecha trata el asiático de tomar al Occidente algunas de las fuerzas de las que la naturaleza ha entregado los secretos á los que saben marchar con el tiempo. El japonés posee un sentido marcadamente creador en las artes, pero no en las ciencias, porque la armonía es innata en él, ya cuando traza anchos rasgos, ya cuando dibuja diminutos jeroglíficos que dejan adivinar la gracia sutil de los hijos del sol.

El japonés al escribir en francés conserva algo de esta armonía (véase la figura 3); reúne en sus escritos la claridad intelectual, sucesividad en las ideas y en la voluntad; pero cuando sale de su esfera natural, pierde el espíritu de invención para adquirir el de realización con mayor examen. Al venir á instruirse á Europa, los japoneses han pasado del sueño á la realidad.

La figura 1 nos muestra rasgos agudos, dirigidos á veces á la izquierda, dirección que adquiere aquí una significación inversa á la ordinaria, puesto que la escritura japonesa se lee de arriba abajo, empezando por la derecha; por consiguiente, estos dardos son audazmente lanzados hacia el enemigo en un movimiento esencialmente agresivo, que caracteriza á este pueblo inquieto, ágil y batallador. En el texto chino de la figura 2 no encontramos esta expresión. En cambio todos los caracteres separados de las figuras 1 y 2 son particularmente reveladores de intuición.

Consideremos en seguida la figura 5; parece que sus rasgos forman una cadenilla, cuyos ligeros eslabones se enlazan casi sin interrupción unos á otros. ¿No se ve que los dos seres que han fijado tan distinta expresión han de diferenciarse en su naturaleza, en su desarrollo intelectual y en sus ocupaciones, sintetizando el uno la acción y el otro el pensamiento?

La escritura china es un dibujo.

El chino traza columnas compactas que han de leerse de arriba abajo. Aquí triunfan el dibujo y las *múltiples complicaciones*, revelando á un tiempo la lentitud, la reflexión y el dédalo de ideas, impenetrables á los extraños. Aquí no se ve ya de relieve el espíritu batallador que desafía, sino el hombre que se encierra en una defensa preventiva.

Los cielos del extremo Oriente, con sus brillantes reflejos algo atenuados, influyen sobre los caracteres, y esto nos hace volver á encontrar entre los siameses el mismo sentimiento innato de la belleza; si bien éstos agregan, bajo el encanto de una dulzura afectada, la necesidad de producir el efecto, la destreza manual, la flexibilidad rayana en el engaño, porque en estas latitudes donde la vida está en peligro, por decirlo así, á cada paso, el hombre vese obligado á desplegar la astucia y la destreza en la lucha por la vida.

Las figuras 1 y 2, y lo mismo la figura 4, presentan esta idéntica semejanza de letras desligadas, indicio del espíritu inventivo, no sólo desde el punto de vista estético, sino del sistemático de la mentira, cuando no entra en juego el arte. El cambio de latitud hace más disculpable la mentira.

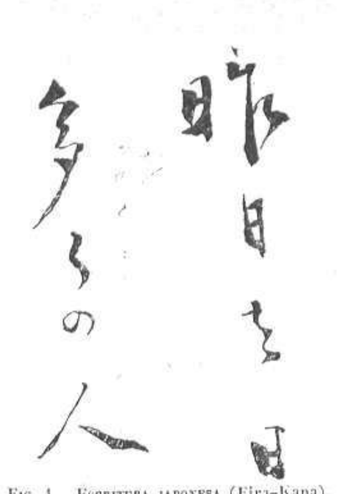


Fig. 1.—Escritura japonesa (Fira-Kana).

Fig. 2.—Escritura china (Kara-Kana).

Comme il a fait très beau temps hier, beaucoup do

Fig. 3.—Escritura en francés de un japonés.

Fig. 4.—Escritura cursiva siamesa.

Fig. 5.—Otra escritura japonesa.

I have just a letter asking for one this afternoon an engagement

Fig. 6.—Escritura en inglés de un siamés.

¿ES NECESARIA LA SAL EN NUESTROS ALIMENTOS?

En reservas inagotables en las profundidades del suelo, en las fuentes que atraviesan los bancos salados, en los inmensos mares cuyas aguas se dejan evaporar y en los pantanos salineros existe profusamente la sal, como si esta sustancia tan común debiera ser la más útil y la más necesaria para la vida del hombre. Y no obstante, ¿es verdaderamente indispensable la sal para nuestro organismo? Unos lo afirman mientras otros lo niegan, lo cual quiere decir que la cuestión no está resuelta más que en ciertos casos de enfermedad.

La sal desde la antigüedad á nuestros días.

El nombre de *sal* se deriva del griego ἅλς, con el que los antiguos designaban frecuentemente el mar. Llamada primeramente muriato por los químicos, hidroclorato de sosa después y hoy cloruro de sodio, fue empleada desde tiempo inmemorial en la alimentación del hombre y de los animales. Homero la calificó de «Diorisa»; Tácito cuenta las guerras á que se entregaban las tribus germánicas para disputarse las fuentes saladas próximas á sus territorios; Plinio la recomienda como una panacea universal.

El agua del mar contiene de 25 á 33 gramos de sal por litro. En las edades prehistóricas, cuando la temperatura de los mares era mucho más elevada (40 á 50°), no contenía más que 8 á 9 gramos por litro; pero las lluvias y las corrientes de agua han *lavado* la tierra firme y arrastrado hacia los océanos tal cantidad de sal que podría cubrir la superficie del globo con una capa de 25 metros de espesor. La abundancia de sal en España es conocida desde tiempos remotos, como lo demuestra el hecho de que Aristóteles, y con él Plinio, Solino, Alberto Magno y Merineo Líiculo, decían que cualquiera de sus salinas fuera bastante para proveer á ambos mundos.

Las salinas de España fueron propiedad exclusiva de los reyes. Los *albarezos* ó representantes del monarca eran los encargados de la venta, conservándose la sal en depósitos que se llamaban *alfolíes*. Después de varias tentativas decretóse en España el desestanco de la sal y se abolieron las penas, algunas de ellas muy crueles, con que se castigaba el contrabando.

En Francia, donde sin autorización de la Hacienda no puede extraerse ni un litro de agua del mar, el producto anual del impuesto de las sales excede de 32 millones de francos.

Únicamente las sales destinadas á la alimentación del ganado, al abono de las tierras, á la fabricación del vidriado, de las limas, etc., se venden libremente. Por largo tiempo se ha considerado la sal como necesaria en la agricultura. Mas ahora ya se sabe que las plantas tienen necesidad de fosfatos y de potasa, no de sosa.

Cantidad de sal que consume un hombre.—Según los cálculos de Milne Edwards, consumimos cada año, por término medio, 4 kilos 500 gramos de sal. ¿Nos es verdaderamente indispensable esta cantidad? Los médicos y los químicos no están de acuerdo sobre esta cuestión. Por el contrario, no podría negarse la influencia de la sal sobre los animales de nuestros establos. La sal les ayuda á digerir ciertos forrajes, y la mayor parte de los animales domésticos, salvo el perro y el gato, tienen por este alimento verdadera predilección.

La sal humana.

El cuerpo humano normal y completo debe dar al análisis 200 gramos próximamente de sal pura. En efecto, la mayor parte de nuestros órganos y de nuestros tejidos contienen sal. La sangre, 7 por 1.000; los músculos, próximamente 1 gramo (por 1.000 de sustancia fresca); la sustancia nerviosa, 1,7 gramos; el hígado, 1,15; los huesos están desprovistos de ella, pero los cartílagos la contienen en abundancia.

También se encuentra la sal en las secreciones fisiológicas; la orina elimina 13 gramos diarios próximamente (esta cifra merma en los casos de fiebre); el sudor arrastra 2 gramos poco más ó menos en las veinticuatro horas; la saliva contiene cerca de 1 por 100; la leche (*humana*) 1,35 gramos por litro, es decir, más que la leche de vaca (ésta 0,46 á 0,81 gramos por 1.000); la digestión, en fin, debe mucho á la sal: por su presencia en las células del estómago se forma el ácido clorhídrico, que da sus propiedades al jugo gástrico; la secreción de éste aumentaría con la ingestión de sal marina.

No sólo es indispensable la sal para la secreción del jugo gástrico, sino que su presencia en la sangre favorece en alto grado la eliminación por los riñones de todos los productos de desasimilación, inútiles, peligrosos ó tóxicos (urea, ácido úrico, creatina, azúcar en el diabético).

«Por idéntico mecanismo, en cierto modo al de la salazón de la carne, dice Gautier, así elimina ciertas materias bajo la forma de salmuera.»

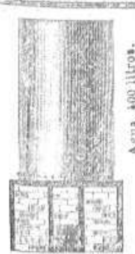
Pero, como veremos más adelante, esta acción favorable sobre la secreción renal *cesa* desde el momento que el riñón está alterado (albuminuria). En los casos de privación completa de la sal no se encuentran al tercer día más de 1 á 2 gramos en las orinas cada veinticuatro horas. En la sangre, la cantidad permanece constante siempre.

Nos es preciso reponer los 13 gramos de sal marina sustraídos al organismo. ¿Cómo lograrlo?

Nuestros 13 gramos de sal.—La alimentación resuelve la cuestión. Nuestra ración diaria introduce en nuestro organismo 7 gramos de sal próximamente; para completar los 13 gramos debemos añadir á nuestros alimentos los 6 gramos que faltan, salándolos.

Sal de los alimentos.—El *caldo* contiene 0,15 gramos de sal por litro (contra 0,72 gramos de cloruro potásico); la *carne*, próximamente 1 gramo por 1.000; los *peces de mar* son ricos en sales: la raya, por ejemplo, contiene 23 por 100; el chicharro, 10 por 100; la *leche* (de vaca) da 0,81 gramos de sal por litro (análisis de las *cenizas* después de incinerarlas); los quesos, más ó menos proporción, según que sean de los llamados «salados» ó «no salados»; el *huevo* contiene 1,12 gramos de sal por 100 partes.

Los alimentos de *origen vegetal* son muy importantes en nuestros climas: en 100 partes de alimentos absorbidos figuran por 77, ó sea los $^{3}/_{4}$ de la alimentación total. Según el profesor Gautier, en 100 partes de legumbres frescas incineradas se hallan, como correspondientes á la sal: *lentejas*, 5,18 gramos; *judías blancas*, 3,71;



Hay que destilar 400 litros de agua de mar próximamente para obtener un kilogramo de sal, pues sólo hay 24 á 28 gramos por litro.



La tierra contiene una cantidad de sal igual al séptimo de su peso, que se ha ido disolviendo por las aguas; de modo que el mar es más salado hoy que en tiempos pasados.



Consumimos por término medio tres veces más azúcar que sal, no empleando ésta sino como condimento.



El hombre normal que no abusa de la sal se conserva bien. Ciertos médicos juzgan que 2 á 3 gramos por día son suficientes para nosotros.



El artrítico que abusa de la sal ve aproximarse sus ataques de gota y reumatismo. La sal debe reducirse *á una cantidad mínima.*



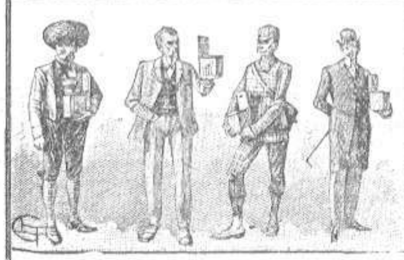
El albuminúrico que consume alimentos salados se infla siempre y debe ser sometido al régimen lácteo *absoluto.*



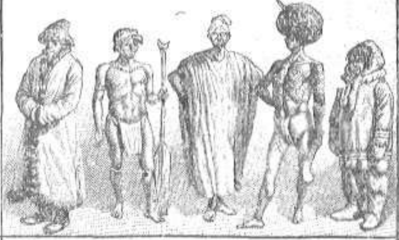
Si toda la sal del mar se depositase sobre la tierra, la cubriría por completo de una corteza de 25 metros de altura. El Arco de Triunfo de la Estrella, en París, tiene 49,55 metros.



La montaña de sal de Cardona (España) pesa 500 millones de toneladas próximamente; bastaría por sí sola para proporcionar, durante cerca de *siete siglos,* toda la sal necesaria en Francia al consumo.



Los pueblos que comen más sal son: Alemania, 6 kilos por cabeza; América (Estados Unidos), 5,5; Inglaterra, 5; Francia, 4,5.



Un gran número de individuos no consumen sal absolutamente. Ejemplos: los kirgises, los *americanos* del Sur y del Centro, los polinesios, los esquimales, etc.

guisantes de Alsacia, 1,90; *habas*, 2,44. En la patata no hay vestigios de sal, exceptuando una ó dos variedades; en el espárrago y la coliflor, muchas. En cuanto á las frutas, tenemos, para 1.000 partes frescas: *manzanas*, 0; *peras*, vestigios; *ciruelas*, 0,03 gramos; cerezas, fresas, 0,14.

Es necesario salar nuestras comidas á razón de 7 gramos diarios (profesor Gautier).

¿Pero esta salazón suplementaria es realmente necesaria para el buen funcionamiento de la máquina humana? He aquí un punto sobre el cual disienten los médicos y difieren las opiniones.

Sal y glotonería.—Según los doctores Laufer y Bange, nuestros alimentos cotidianos sólo contendrían de 3 á 4 gramos de sal, á los que añadimos, no 7 gramos, sino 15, 17, 20 y más gramos (gracias á las sopas y menestras), y esto únicamente por gusto, por costumbre. La sal es, en efecto, un condimento, un excitante del que abusamos inconscientemente, como se abusa en general de todos los excitantes (café, alcohol, tabaco, etc.). Bange pretende que una dosis de 2 gramos de sal por día es muy suficiente. El profesor Richet ya llega á la dosis de 2,50 gramos cada veinticuatro horas para un adulto de 60 kilogramos; y como en realidad la diferencia de 2,50 á 7 gramos no es muy grande, nos parece que el profesor Gautier se coloca en el justo medio, recomendando esta última cifra, basada sobre análisis fisiológicos precisos. De todos modos, si el *hombre sano* (hasta el presente por lo menos), no parece sufrir sino inconvenientes mínimos del abuso de la sal, no sucede lo mismo al *hombre enfermo*, quien en ciertos casos, por el contrario, se encuentra perfectamente con un régimen alimenticio pobre en cloruro sódico.

La sal y el estómago.

Anteriormente hemos visto que la sal favorece la secreción del jugo gástrico y aumenta su riqueza en ácido clorhídrico. Ahora bien, en ciertas dispepsias esta secreción está notablemente aumentada, así en cantidad como en acidez; entonces se presenta la hiperclorhidria con sus síntomas diversos: eructos agrios, vómitos ácidos, crisis dolorosas, paroxísticas, sensación de quemadura, etc.

¿No es racional pensar que la disminución de sal produciría por contragolpe una disminución en la acidez y abundancia de la secreción estomacal? Pues bien, la experiencia ha confirmado la teoría. En numerosos casos, gracias á un *régimen hipoclorurado*, es decir, muy pobre en sal, las crisis dolorosas han desaparecido, lo mismo que los vómitos, el estado general ha mejorado y se ha curado la dispepsia. En este régimen no sólo no es necesario salar los alimentos, sino que hay que elegir aquellos que por sí mismos contienen la menor cantidad de sal.

La mejoría cesa desde el momento que el enfermo vuelve á la alimentación ordinaria, y sobre todo al pan, que, entre paréntesis, contiene 5 á 6 gramos de sal por kilo en el pan ordinario, 8 á 10 en el pan de lujo y 15 en el llamado francés. Algunos panaderos fabrican ya hoy *pan sin sal*.

Progresivamente, por sucesivas etapas, es como el enfermo debe volver primero á los alimentos corrientes *no salados*, después á los poco salados y últimamente al pan ordinario. Esto en lo que se refiere al estómago.

La sal y el riñón.

Cuando el «filtro» renal está tapado ú obstruído (nefritis, enfermedad de Bright, albuminuria), la sal absorbida experimenta dificultad para «pasar», para eliminarse.

(Se ha podido llegar hasta medir el grado de impermeabilidad del riñón» por el tiempo mayor ó menor que tardaba en eliminarse completamente una dosis fuerte de sal, que el sujeto observado ingería á una hora determinada). La sal «retenida» va á almacenarse entonces en las células, á saturar los tejidos y á atraer hacia sí, si vale la frase, el agua de la sangre. Así se ve cómo se producen las hinchazones, las infiltraciones y los edemas, tan comunes en las nefritis (piernas hinchadas, hidropesía, pleuresía, etc.)

Hasta ahora, para provocar la diuresis y «desinflar» al enfermo, librándole de todo el agua estancada en su tejido celular, no había sino un medio excelente, el *régimen lácteo*, con azúcar y pan, porque precisamente tal régimen no introduce en el organismo más que una proporción muy pequeña de sal, que según el profesor Gautier es, para 2 *litros de leche azucarada con* 40 *y* 100 *gramos de pan*, de 1,27 gramos de sal nada más cada veinticuatro horas

De esto á preguntar si la leche no obraba como lo hace, precisamente por *su pobreza de sales*, no había más que un paso, y éste le ha dado el doctor Widal. Ha alimentado sus albuminúricos, sus cardíacos, *como usted y yo*, pero *sin salar sus alimentos*, y así ha visto desaparecer las hinchazones, resolverse los edemas, fundirse las erisipelas... tan perfectamente como con el régimen lácteo, tan mal aceptado muchas veces por los enfermos.

Además, si se *salaba* la leche ó los *alimentos* de los mismos individuos, reaparecían inmediatamente todos los trastornos; la contraprueba es, pues, completa, pareciendo un hecho averiguado al presente que el *albuminúrico puede alimentarse como el hombre sano*, con la condición precisa de suprimir la sal.

El profesor Chantemesse ha obtenido los mismos resultados en el tratamiento de las *flebitis*.

Sal y epilepsia.—En los *epilépticos*, la supresión de la sal produce los efectos más felices.

Los doctores Laborde y Richet han demostrado que el bromuro potásico, la panacea de la epilepsia, obra mucho más seguramente, aun á débiles dosis, cuando el enfermo está sometido á un régimen sin sal.

Ni poco ni mucho.—Después de todo lo dicho, se ve que la antigua creencia de que «la sal es indispensable para la vida» resulta muy discutible, y por lo tanto, puede preguntarse si los abusos de esta sustancia, que cometemos diaria é inútilmente, hay que decirlo bien alto, no ejercerán una influencia perjudicial sobre nuestros órganos. Acaso el endurecimiento de las arterias y la senilidad precoz resulten favorecidas por la sal acumulada en nuestras células... El porvenir nos lo dirá.

El hombre sano precisa, por lo tanto, volver á la antigua máxima: *in medio veritas*; ni poco ni mucho: así, pues, los 7 gramos de sal indicados por el profesor Gautier parecen al presente una proporción justa y conveniente para conservarse bien, y de ella no debe pasarse.

EL ARTE DE PREPARAR UN BAÑO

Si poseemos una bañera ignoramos muchas veces la composición exacta de los baños medicinales ó de otra clase que es fácil preparar en casa. En esta página hemos resumido todas las indicaciones útiles que se refieren á los baños en el domicilio. Calculando la cabida de la bañera ordinaria en 300 litros próximamente (los propios suelen ser algo más pequeños), se reducirán las dosis en proporción.

Los baños son necesarios.

En las épocas griega y romana se reservó á los baños un lugar preferente. Cada casa romana tenía sus piscinas, sus estufas, sus salas de masaje, todo instalado y dispuesto admirablemente. En las plazas de Atenas había baños abiertos al público y completamente gratuitos. Los antiguos no consideraban la limpieza como «un lujo».

Todas nuestras habitaciones, aun las más modestas, deberían tener un cuarto de baño: felizmente esa es la tendencia, porque hoy ya ha entrado el agua en nuestras costumbres y no nos encontramos en la Edad Media cuando, según la expresión de Michelet, *todo el Occidente se rascaba.*

Si el agua fría reina entre nosotros como dueña con el tubo, la ducha etc., el agua caliente también es necesaria para desembarazar la piel de las materias grasas producidas por el sudor, el sebo, etc. Adicionada de una sal de sosa ó de jabón tiene más *mordiente*, *monda*, por decirlo así, nuestra piel, que se torna blanca y limpia de todo residuo secretorio y de todas las sustancias pulverulentas incrustadas en ella.

Principales baños especiales.

BAÑO, DOSIS Y PRECIO MEDIO	DURACIÓN, TEMPER.ª, PRECAUCIONES	USOS É INDICACIONES
ALCALINO.—Carbonato de sosa, 500 gramos (vulg. *cristales de sosa, cristales, carbonato*). 0,50 pesetas el kilo (droguerías).	20 á 30 minutos. 33º. Echar los cristales en el agua y revolver hasta su disolución.	Un par á la semana. Limpieza de la piel, activada sobremanera por el jabonado.
ALCALINO Ó DE VICHY.—500 gr. de bicarbonato de sosa, 0,50 ptas. el kilo (farmacias).	20 á 30 minutos. 33º. Echar el polvo en el baño y agitar para disolver completamente.	Antisepsia cutánea. Acné. Erupciones. Gota. Reumatismo. Diabetes.
DE ALMIDÓN.—Almidón en pedazos ó mejor en polvo, 500 gr. á 1 kilogramo. 1,25 ptas. el kilo.	30 minutos. 35º. Desleir y disolver aparte en 3 litros de agua fría y añadir al baño.	Demulcente. Cuidados de la piel, enfermedades cutáneas, cicatrices, rubicundez, eccema, dartros.
AROMÁTICO.—500 gr. de especies aromáticas: hojas secas de salvia, tomillo, hisopo, serpol, menta, orégano, ajenjo, romero, de 1 á 2 pesetas el kilo (farmacias).	30 minutos 35º Infundir durante una hora en 10 litros de agua hirviendo. Colar y verter la infusión en el baño.	Refrescante. Estimulante, tónico; comunica á la piel perfume agradable. Contra las comezones, úlceras y dolores articulares.
SALINO Ó SALADO.—Sal marina, 5 á 6 kilogramos. No es lo mismo que un baño de mar; 0,50 ptas. el kilo.	20 minutos. 33º. Verter en el baño y revolver. N. B., se precisan por lo menos 5 kilog. de sal marina.	Excitante, tónico, estimulante. Contra el linfatismo, la tuberculosis ósea, tiña, úlceras y várices.
JABONOSO.—1 kilogramo de jabón blanco de Marsella ó de Mora, 0,80 á 1,10 ptas. el kilo.	30 minutos. 33º Cortar el jabón en rebanadas pequeñas y disolver aparte en 3 litros de agua muy caliente.	Higiene. Limpieza corporal. Acción demulcente. Calmante sobre la piel.
DE SALVADO.—Salvado ordinario, 4 litros, 0,20 ptas. el celemín (panaderías).	30 minutos. 35º. Meter el salvado en un saco de lienzo que se estruje bajo el agua antes y durante el baño, ó bien hacerlo hervir 10 minutos en 6 litros de agua; colar y echarlo.	Higiene de la piel. Calmante y cosmético. Enrojecimientos: tostado, comezones, picaduras de insectos, lesiones de rascarse.
SULFUROSO.—Trisulfuro de potasio en pedazos. 0,65 ptas. la dosis de 125 gr. (farmacias). Difícil de tomar en casa sin cuarto ni bañera especial (ennegrecimiento). Pero se encuentra en el comercio (sulfuro de potasio, sin olor, 1 pta. la dosis de 125 gr.) tan eficaz y que no ennegrece ni metales ni techos.	30 minutos. 35º. CUIDADO. El gas que se desprende ennegrece ciertos metales, *oro, plata, cobre, los techos pintados con cerusa, la piel impregnada* de polvos á base de plomo (cerusa), bismuto, etc. Disolver la dosis aparte en el momento del baño en agua caliente, que se añade y se revuelve. Servirse de bañera de madera, cinc ó esmaltada. En los establecimientos de baños reclamar siempre *bañera especial.*	Afecciones de la piel (psoriasis, impétigo, ictiosis). Várices, úlceras de las piernas mal cicatrizadas, fracturas antiguas, anquilosis, entorse, artritis, reumatismo, intoxicación por el plomo (cólico de los pintores). Dos ó tres baños por semana.

Algunos consejos ligeros.

Un baño por semana cuando menos. —Toda persona cuidadosa de su cuerpo debe darse un baño caliente de limpieza por lo menos una vez á la semana. Desgraciadamente la cosa no puede realizarse siempre á menos de tener una bañera. Es peligroso bañarse después de una comida (deben transcurrir dos horas). Se puede beber antes y durante el baño sin temor.

Agitad bien el baño siempre antes y estando en él para mezclar bien la sustancia disuelta ó impedir que se pose.

Secaos con cuidado, frotando fuertemente (baños alcalinos y jabonosos). Abrigaos bien si hay que salir á la calle en seguida y no salgais jamás (sobre todo en invierno) con el cabello y la nuca húmedos.

Un baño demasiado caliente deprime y fatiga, tanto más cuanto más prolongado; 35 minutos es suficiente por término medio, así como 35º.

En los establecimientos tienen siempre los bañeros tendencia á poner demasiado calientes los baños. Tenedlo presente.

LA MODA FEMENINA EN 1906

El automovilismo ha operado una verdadera revolución en la moda femenina, al menos en lo que se relaciona con dicho *sport*: ya no nos parecen tan horribles los abrigos, ó más bien las envolturas, que tan mal efecto nos causaban en años anteriores; sí que es verdad que los sastres y modistas han logrado modificarlos hasta el punto de presentarlos, si no bonitos, aceptables.

De todos modos, la aparición de una señora envuelta en el gran abrigo, la cabeza completamente cubierta por una especie de caparazón y los ojos protegidos por los anteojos, hace creer á las gentes sencillas que la ven pasar por los caminos que tienen delante de sí un monstruo antidiluviano, cuando la mayor parte de las veces es una joven encantadora, que tiene el buen sentido de sacrificar las apariencias estéticas al *confort* y la comodidad.

Al llegar al término de su viaje se despoja del extraño atavío, y como el hada del cuento se presenta transformada en un verdadero primor, porque la moda parece que ha tenido empeño en que la mujer luzca en sus trajes toda su habilidad y paciencia; ya fueran de paseo, de visita, comida ó recepción, se han llevado profusamente adornados de encajes y bordados; sobre todo el inglés (que hizo las delicias de nuestras abuelas), desde que reapareció el año pasado, ha seguido su marcha triunfal hasta el presente.

Abrigos y pieles.—La levita Luis XV tuvo gran aceptación, aunque se llevaron también la chaqueta corta con algún vuelo en las aldetas, los cómodos paletots rectos, y durante los grandes fríos, para salidas de teatros y recepciones, la larga capa más ó menos modificada.

En pieles vencieron la marta y la cibelina; se las empleó en toda clase de estolas y corbatas; hubo carrik de marta que se adornó con galón bordado ó motivos de pasamanería y chaquetas de castor ó de astracán. El bolero de piel, que no abandonarán nunca las señoritas y señoras jóvenes, se hizo sin cuello ni solapas, abrochándose recto con botoncitos de oro ó plata, sin más adorno que un estrecho galón alrededor del escote, del talle y en los puños de la ajustada manga.

Faldas.—No sólo tuvimos que transigir con la cola, que al fin es elegante y majestuosa, sino con la moda más incómoda que pudo idearse, con que la falda arrastre todo alrededor, incluso por delante; gracias á que para la calle se recurrió al traje sastre, tan práctico y cómodo, con su falda rasante ó corta; mas para visitas, paseos en coche, ceremonias, etc., hubo que sacrificarse á la tiranía del *chic*.

Se vieron faldas ceñidas á las caderas según antiguo molde y otras con pliegues y frunces, lo único que ofreció alguna novedad fue la doble falda, adornada la de abajo con tablas ó pasamanería y la de encima con galones ó bordados, para que hubiera notable diferencia entre las dos.

Blusas y cuerpos.—Aunque se anunció mucho que las blusas ya no eran de moda, podemos asegurar que sobre todo en el verano se llevaron más que nunca. Alguna modificación se introdujo en ellas; el canesú y la berta fueron reemplazados por la camiseta, generalmente blanca, de gasa, encaje ó bordada.

No cabe duda que las blusas han llegado á cansar sin duda porque hace muchos años que se llevan, y se nota la tendencia á los cuerpos ajustados y á los petos largos y en punta, como vemos en los retratos de las princesas de Médicis.

Las mangas han sufrido completa transformación; el vuelo y los bullones, que antes se colocaban junto al puño, subieron hacia el hombro, recordando las de hace cinco ó seis años, huecas en la parte de arriba y justas del codo á la mano.

Telas y colores.—Se llevó mucho el terciopelo, no el pesado que todas conocemos y que era una tela exclusivamente de invierno, sino ligero, flexible, brillante y suave, que se presta á todas las combinaciones y adornos, drapeándole sobre los trajes ó enrollándole á los sombreros.

En telas de lana, los paños lisos, los velos, los *étamines* y el pelo de cabra. Para trajes de baile y recepción, el raso maravilloso, el tafetán, la seda liberty y la muselina de seda.

En colores, la nutria y sus derivados se llevaron durante el invierno; desde la primavera, todos fueron falsos: ni los verdes eran decididamente verdes ni los azules recordaban el azul del cielo, siempre pálidos y extraños; era difícil darles nombre: algo así como gris ó violeta muy desvanecido é incoloro: lo blanco y la tela antigua dominaron por completo en el verano.

Adornos.—En primer término, los bordados, el rococó, el plumetis y sobre todo el inglés, se emplearon no sólo en las telas ligeras del verano, sino también en el paño y demás géneros de invierno. Los encajes sin distinción de puntos y hasta alternando en un mismo vestido el Venecia con el Irlanda ó el Duquesa con el punto de Inglaterra. Muchos volantes y bieses con ribetes de terciopelo, galones bordados, trencillas y toda clase de pasamanería. En cuellos y corbatas todas las originalidades fueron admitidas, las estolas, tanto de pieles en el invierno como de muselina en el verano, fueron largas y abundantes.

Respecto á joyas, estuvieron muy en moda el rubí, la turquesa y el ópalo, engarzados en preciosos collares de plata antigua; siguió el entusiasmo por las sortijas, convirtiendo las manos de las elegantes en verdaderos muestrarios de joyería.

Sombreros.—Los hubo para todos los gustos: grandes y pequeños, muy sencillos y recargados de adornos, blancos, negros y de todos los colores del arco iris; muchos de encaje y como adorno alas de pájaros, plumas y sobre todo flores muy extrañas; he visto rosas negras, lirios verdes, lilas azules, sin contar otras muchas que en nada se parecen á la naturaleza. ¿Fue esto bonito? No lo sé, hasta que la vista se habitúa solemos protestar de ciertas innovaciones, pero después se acepta hasta lo más extravagante, sin embargo, el velo colgando desde los bordes del sombrero, que parecía el volante de una sombrilla, no ha tenido éxito; las elegantes no le llevaron nunca y se volvió al velo ligero, justo á la cara, que tanto favorece y tan bien sujeta el peinado sin achucharle.

En resumen, la moda femenina de 1905 ha variado poco del año anterior; aparte de las mangas y los adornos, la silueta, en general, conservó las mismas líneas. Tal exceso de consecuencia no ha de subsistir, y ya á última hora anunciaba grandes variaciones para este año; de todas os daremos cuenta, puesto que irán apareciendo en *La Mujer en su Casa*, de donde se toma esta reseña, pues si bien la especialidad de nuestra Revista son las labores, no por eso deja de ocuparse de cuanto puede interesar á la mujer y su familia, tratando del orden y arreglo de la casa, presentando los muebles más útiles y prácticos, dando noticia de cuanto se relaciona con la higiene y la economía doméstica, de la que es parte muy esencial el vestir con arreglo á lo que se puede gastar.

Sombreros de señora.—I. De crin blanca, redondo y muy levantado por detrás, donde sobre un nido de rosas descansa un inmenso pájaro que saca la cabeza por delante, levantando el ala del sombrero.

II. Gran capelina plegada con elegancia y adornada con plumas magníficas y raso *liberty*.

III. Estilo marqués y adornado bajo el ala con escarapelas de cintas unidas á un nudo encima del ala, sujetando un cuchillo fantasía.

Trajes con bordado inglés.—I. Falda con dos volantes fruncidos y blusa con volantes haciendo juego con las de la falda; gran cuello también bordado y corbata regata.

II. Con doble falda, cubierta de hileras de ojetes y cenefa de estrella en los bordes. Blusas con motivos de estrellas y gran peto bordado.

Blusa de seda con bordado rococó.— Blanca, rosa ó azul muy pálido; manga con tres bullones, el motivo rococó adorna el canesú y la gran tabla de delante; en las de los lados y los puños botoncitos de oro ó plata.

Blusa de batista con bordado inglés.— Adornada con bordado inglés y pliegues planos en el centro que van á perderse en el cinturón, y sujetos arriba con un motivo bordado. Manga con bullón, gran volante y puño ajustado.

Toilettes de invierno.—I. De paño gris perla, con falda muy amplia, que lleva en el borde un ancho *guipure* cortado en picos. Cuerpo *drapé* abrochado al lado, con berta de *guipure* recortada en picos.

II. De terciopelo azul, con doble falda y bolero corto sobre una blusa de tafetán azul más claro que el terciopelo del vestido.

III. Abrigo para coche, de paño ligero forrado de *petit gris* y triple peterina, con gruesos pespuntes encarnados.

Toilette de automóvil.—Gran abrigo adornado con galones; la espalda cortada al bies, formando graciosos pliegues; manga ancha y á la moda, rematada con un puño.

Sombrero cubierto con un gran velo de gasa que se ata al cuello.

Trajes sastre.—I. De lana escocesa verde, blanca y encarnada; falda muy larga todo al rededor y chaqueta abrochada con dos hileras de botones de terciopelo.

II. De velo glicina; falda cortada en nesgas; lleva un ancho volante, con un bies abajo y otro en la pegadura.

Cuerpo ajustado, estilo bolero, y abierto sobre un chaleco de piqué blanco.

Traje de ceremonia.—Es de terciopelo añil forma «Princesa», adornando el cuerpo un bolero de *guipure* que se abrocha al lado bajo dos escarapelas con botones. La falda lleva motivos de *guipure* con escarapelas y botones como los del cuerpo.

Traje de baile.—De muselina blanca, cubierto de cintitas color de rosa, malva ó paja. Cuerpo de pelo, con berta de encaje; manga corta, con volante de encaje al codo.

Levita Luis XV.—Se hace de finísimo paño de color claro. El chaleco, las vueltas de las mangas, cuello y solapas son de raso blanco, con el bordado rococó hecho en el mismo raso. Sobre el chaleco chorrera de fino encaje, y en las mangas grandes vuelillos del mismo encaje. Toda la levita se forra de raso blanco.

SOMBREROS DE SEÑORA.

TRAJE CON BORDADO INGLÉS.

TRAJE CON BORDADO INGLÉS.

BLUSA DE SEDA CON BORDADO ROCOCÓ.

TOILETTES DE INVIERNO.

BLUSA DE BATISTA CON BORDADO INGLÉS.

LEVITA LUIS XV.

TOILETTE DE AUTOMÓVIL.

TRAJES SASTRE.

TRAJE DE BAILE.

TRAJE DE CEREMONIA.



TRAJE DE CICLISTA.

Traje de ciclista.—Es de mezclilla de lana gris; la falda lleva bolsas pespunteados; la chaquetilla es corta y con *solapas* de terciopelo; chaleco de piqué blanco y sombrero redondo, con el velo alrededor de la copa y cayendo por detrás.

Traje de terciopelo para niño.—Es de terciopelo muselina. La hechura no puede ser más sencilla; un calzón corto y una blusa sujeta con el pantalón, llevando por delante un gran pliegue plano. Lo que da mucho realce á este traje es el cuello y los puños de bordado inglés. Sobre el gran cuello va otro pequeño con un dobladillo calado.

Cinturón de seda en forma de faja.

Abrigo de terciopelo.—Es en color nutria, forrado de raso crema; va completamente suelto; las amplias *mangas* de corte especial impiden que se estropeen las de los vestidos por muy exageradas que éstas sean de *anchas*. Cuello de *guipure*, el cual va formando un bonito escote cuadrado.

TRAJE PARA NIÑO.

Traje de verano para niña.—Va todo cubierto de bordado inglés, por lo que necesita un viso o fondo de tafetán blanco, rosa ó azul pálido.



TRAJE DE VERANO PARA NIÑA.

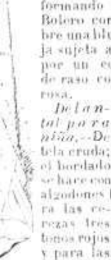
Trajes de primera comunión. Núm. I. Falda cortada al bies y adornada con tres jaretitas; cuerpo cruzado sobre el pecho y adornado lo mismo que la falda; manga abullonada, con alto puño formado con el adorno; cinturón de raso blanco, pendiendo á un lado la bolsita ó limosnera; gorrita de batista con un abundante rizado de muselina *que forma rosas* sobre la frente y detrás se prende el velo.

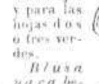
Núm. II.—Falda en la misma forma que la anterior, pero en lugar de las jaretas lleva dos grupos de menudos pliegues y en medio un entredós; el cuerpo lleva también grupos de pliegues á lo largo y en el canesú van dispuestos en pico, rematados por el entredós, formando cuadros y dispuestos de manera que vengan á coincidir los del centro sobre los tres grupos de plieguecitos; manga con pliegues arriba y abullonada hacia el puño, en el que se repiten los tres grupos de plieguecitos; cinturón cerrado con una escarapela, de la que pende la bolsita; gorrita con rizado de muselina y un amplio velo, el cual deberá cubrir todo el traje.

TRAJES DE PRIMERA COMUNIÓN.

TRAJE DE BAILE PARA JOVENCITA.

Traje de baile para jovencita.—Es de crespón de la China blanco, sobre transparente de seda rosa muy pálida. En la falda lleva un gracioso adorno de bandas y escarapelas de crespón formando picos. Bolero corto sobre una blusa floja sujeta al talle por un coselete de raso color de rosa.





BLUSA PARA BEBÉ.

Delantal para niña.—De tela cruda; el bordado se hace con algodones lavables, empleando para las cerezas tres tonos rojos y para las hojas dos ó tres verdes.

Blusa para bebé.—Lleva al borde un ancho dobladillo y tres jaretitas; encima el bordado inglés, que se repite en el canesú cuadrado y en las mangas cortas.

Traje de paseo para jovencita.—Resulta sumamente bonito y en extremo elegante. Es de velo crema. La falda á grandes tablas, hueca y adornada con un galoncito multicolor. El cuerpo forma bolero; cuello cortado en almenas; la manga hueca de arriba y justa de abajo con almenas en el bullón. Sombrero de paja con dos alas.



DELANTAL PARA NIÑA.



ABRIGO DE TERCIOPELO MUSELINA.

TRAJE DE PASEO PARA JOVENCITA.

LABORES

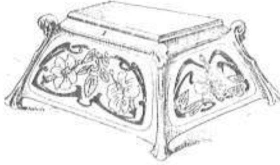
Las que van á continuación están tomadas de nuestra Revista *La Mujer en su Casa*, que entra en el quinto año de su publicación bajo los mejores auspicios, habiendo tenido la honra de que á propuesta del Consejo de Instrucción pública ha sido *declarada útil para que pueda servir de texto en la enseñanza* por real orden de 16 de febrero del año anterior.

Esta distinción, que no sabemos haya sido otorgada hasta ahora á ninguna publicación de este género, es para nosotras la más preciada recompensa y ha contribuido en gran manera á que redoblemos, si cabe, nuestros esfuerzos por mejorar la Revista, introduciendo continuas novedades, tanto en las labores de aguja como en los trabajos manuales, hoy tan en boga y recomendados en todos los centros docentes. Además del pirograbado en madera, del que ya nos hemos ocupado en años anteriores, hemos tratado últimamente del pirograbado en terciopelo, de la corioplastia, del claveteado, etc., etc., presentando variados modelos y dando sobre ellos tan precisas y detalladas explicaciones que nuestras suscriptoras los copian sin ninguna dificultad, ejecutando las más habilidosas verdaderas obras de arte.

Aunque el principal objeto de la Revista son las labores, no desatiende por eso la economía doméstica, la higiene, modas, artes, etc., procurando que en el *Suplemento de patrones y dibujos decalcables* vayan los más útiles y elegantes; estos dibujos resuelven el gran problema de trasladarlos á las telas sin más que pasar una plancha caliente por el revés, y los patrones de última moda el no menos importante de poder hacer en casa con la mayor perfección y economía infinidad de prendas, tanto de señora como de niños.

Para más detalles de *La Mujer en su Casa*, revista mensual de labores y demás materias que dejamos apuntadas, véase el anuncio en la sección de los mismos de este ALMANAQUE.

Caja de pañuelos.—Es de madera tallada y la decoración de los cuatro *paneaux* se hará ó cubriendo los motivos de estaño repujado ó pirograbándolos en madera de sicomoro, que se frota después con ceniza verde, terminando con cuatro ó cinco manos de barniz del que se usa para las maderas de Spa.



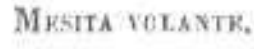
CAJA DE PAÑUELOS.

Mesita volante.—Se decora al pirograbado, pasando la punta candente por todas las líneas del dibujo, coloreando en seguida el interior del mismo con ceniza verde, el fondo de la mesa con tierra de Siena y las flores deberán pintarse de un color de naranja bastante oscuro.



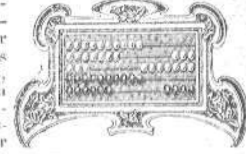
MESITA VOLANTE.

Sillón decorado con pintura.—Puede ser de lujo si se forra de un buen terciopelo, ó modesto y cómodo si se escoge otra tela de tapizar más barata; en los dos casos se pinta lo mismo, dibujando y cortando las plantillas de manera que se repitan los motivos un número exacto de veces á lo ancho del sillón, al que deben sujetarse estas plantillas con alfileres, y se pinta al óleo, procurando mezclar una buena cantidad de esencia de trementina, usando dos colores para el respaldo del sillón y tres para el bajo.



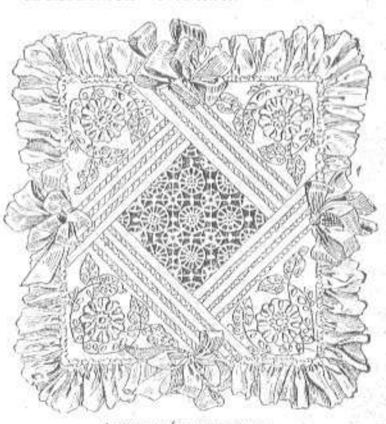
SILLÓN DECORADO CON PINTURA.

Contador para billar.—Adornan los ángulos y el centro del cuadro motivos de rosas encuadradas por gruesas líneas curvas y rectas, que se dibujarán primeramente con lápiz y después se pasa por ellas la punta candente del pirograbador. Las rosas y hojas se pintan al óleo las primeras, de un blanco crema, con sombras amarillas, para que resulten rosas de té, y las hojas y tallos de un verde rojizo.



CONTADOR PARA BILLAR.

Almohadón de batista.—El centro es un cuadro de encaje de Venecia; en las cuatro esquinas luce el bordado inglés y varias hileras de calados rodean completamente el motivo central.



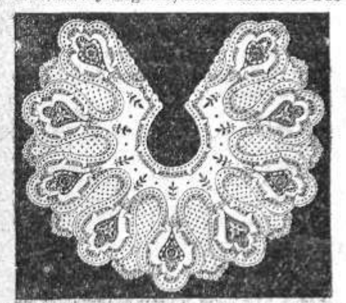
ALMOHADÓN DE BATISTA.

Cubrecorsé.—Modelo muy práctico y de gran comodidad, porque su amplitud impide que tire de ninguna parte, dejando en libertad los movimientos de los brazos; todo el vuelo se sujeta en el borde inferior con una cinta. Su adorno consiste en una tira de bordado inglés y un entredós pasacintas en el mismo género, por el que se pasan cintas de seda del color que se quiero y que están rematadas con cuatro lazos.

Cubrecorsé.

Cuello con bordado inglés é incrustaciones de encaje de Venecia.—Entre las palmas de bordado inglés van intercaladas incrustaciones de encaje de Venecia, que pueden reemplazarse, si se quiere más sencillo, con motivos del mismo bordado inglés.

Camisa de noche para señora.—De forma cómoda y elegante, debe hacerse de buena tela de algodón y se adorna con volantes bordados y puntos de fantasía.



Cuello de bordado inglés é incrustaciones de encaje de Venecia.

Delantal de fantasía.—Es de batista ó de linón y lleva menudos pliegues alrededor de la cintura y en el pechero. Se adorna con un volante con entredoses bordados y lacitos de terciopelo negro.



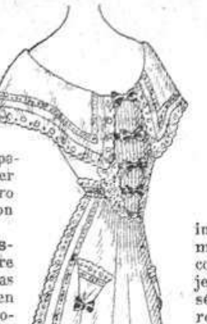
Camisa de noche para señora.



Saquito para bombones.

Saquito para bombones.—Es de tela blanca ó antigua adornado con bordado inglés y debajo un transparente de seda de color azul, malva, caldero, etc. Los lazos serán del color del transparente.

Camisa para blusas.—Se llevaron tanto las blusas de canesú transparente, que fue preciso inventar esta forma de camisa sin hombros, sustituídos con lazos de cinta para sujetarla: una vez puesto el corsé se desatan los lazos y aparece el busto bajo el canesú de la blusa en toda la pureza de la línea, sin que se vean los encajes de la camisa ni los bordados del cubrecorsé.



Delantal de fantasía.

Camisa para las blusas.

Sombrilla con bordado rococó.—Puede hacerse en tafetán blanco, color marfil ó verde pálido, bordando las guirnaldas de rosas con cintintas rococó, ... enrejado con hilillo de oro y los lazos á punto de tallo con seda azul.



Sombrilla con bordado rococó.

Camisa y pantalón adornados con encaje.—La camisa lleva en el escote y en el hueco del brazo un encaje de hilo: debajo del escote se cosen dos entredoses de encaje. El pantalón lleva volante de *nansouk*, con encaje y entredoses como los de la camisa.

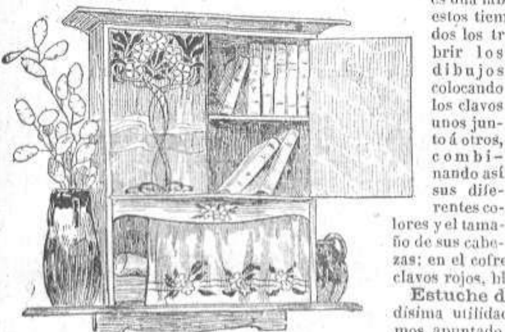


Camisa y pantalón adornados con encaje.

Pantalla de chimenea.—El armazón es tan sencillo que lo hará cualquier ebanista con sólo mirar el grabado; la parte esencialmente artística es la decoración de la tela, que puede ser pintando al óleo ó la acuarela, bordando, y también por medio de un trabajo de aplicación. Las flores pueden ser rosa pálido; las *hojas*, rojizas con sombras verde azulado, y los tallos verde claro; todos estos elementos se engastan ó rodean con un cordoncito de seda color oro ó fuego, con lo que resaltan extraordinariamente los contornos.



PANTALLA DE CHIMENEA.



BIBLIOTECA ETAGERE.

Biblioteca etagere.—Las dos puertas de los departamentos de arriba y la cortina que cubre la parte de abajo es lo que se decora con motivos de hierba doncella, pirograbando en las puertas y pintando al óleo con una plantilla en las cortinas, que serán de *paño ó dril* gris claro.

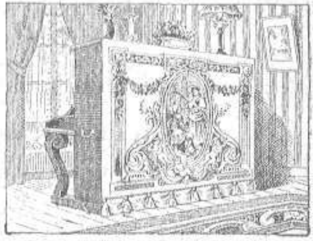


ESTUCHE PARA EL CLAVETEADO.

Estuche para el claveteado.—Indispensable para esta clase de trabajo, contiene un surtido de clavos, una placa de metal para echarlos, pinza para cogerlos, punzón, etc., etc.

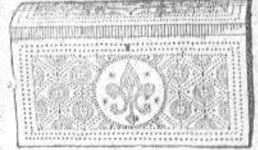
Se halla de venta en la Casa Bailly-Baillière é Hijos, al preecio de 30 pesetas.

Decoración de piano estilo Luis XV.—El motivo central representa una pastora y un caballero en medio de un paisaje; todo se pinta al óleo sobre una tela de tapizar sillerías, de un bonito color pálido, con la que se cubre por completo todo el dorso del piano; en el borde inferior, sujeto con un galón, se cose un volante de tela más ligera, y en el borde superior un ancho de *peluche* del mismo tono que la tela, forrado con una seda ó tafetán, y como cae un poco por delante, sirve de cubrepiano.



DECORACIÓN DE PIANO ESTILO LUIS XV.

Cofrecillo guardajoyas.—El claveteado es una labor de la Edad Media, resucitada en estos tiempos que tan en boga se hallan todos los trabajos manuales. Se reduce á cubrir los dibujos colocando los clavos unos junto á otros, combinando así sus diferentes colores y el tamaño de sus cabezas; en el cofrecillo de que tratamos alternan los clavos rojos, blancos y amarillos.



COFRECILLO GUARDAJOYAS.

Estuche del pirograbado.—Es de grandísima utilidad para todos los trabajos que hemos apuntado. Consta de un frasco carburador (nuevo modelo) con tapón de dos salidas, de un tubo de goma, una pera también de goma con su tubo correspondiente, un portapluma de corcho, una punta de platino y una lamparilla de alcohol, todo ello contenido en una caja barnizada y adornada con grabados al pirograbado.



ESTUCHE DEL PIROGRABADO.

Se halla de venta en la Casa Bailly-Baillière é Hijos, al precio de 25 pesetas.

Otro carburador tiene en la parte superior del tapón un mechero que se abre y cierra por una llave ó grifo y no necesita la lámpara de alcohol

MÚSICA

PENSANDO EN TI

MELODIA PARA PIANO

Por D. ZABALZA.

PROPIEDAD DE LA SOCIEDAD ANONIMA «CASA DOTESIO», EDITORIAL DE MUSICA

Carrera de San Jerónimo, 34, y Preciados, 5.—MADRID





tranquillo.
M. I.
Ped


M. I.
Ped
fff
ff
f
dim:
p

¿Quiere usted ser rico? La previsión y la riqueza.—Monedas extranjeras que todavía se usan: Asia, Africa, América y Oceanía.—Nuestra balanza económica en 1905: Capitales importados en España durante el año citado.

¿QUIERE USTED SER RICO?

He ahí una pregunta á la que ninguno de nuestros lectores contestará negativamente, y, sin embargo, forzoso es convenir en que estando la riqueza al alcance de todos, son pocos los que después de decir «queremos ser ricos» tienen valor para decidirse á conseguirlo.

El hombre es naturalmente rico.—La riqueza no consiste en tener mucho dinero, sino en aprovechar los recursos de que disponemos para cubrir todas nuestras necesidades. El hombre es naturalmente rico porque goza de inteligencia y de previsión, preciosos dones que le dan derecho á llamarse sin hipérbole rey de la creación. Si la riqueza consistiese en la posesión materia del dinero, ricos serían el avaro y el pródigo, y, sin embargo, ¿quién no conoce personas de una y otra desgraciada clase que, no obstante sus tesoros, son más pobres que un mendigo?

La previsión hace imposible la pobreza.—«Si la juventud supiera y la vejez pudiera» es un aforismo que á nada puede aplicarse mejor que al examen de los efectos de la *previsión*. Si el joven *supiera* ser previsor, se impondría la economía y el ahorro metódico constante en los años en que es apto para el trabajo productor; si el viejo *pudiera* economizar, lo haría hasta con exageración, porque le ha llegado la hora de dar á las cosas su valor verdadero. El que no economiza porque ha nacido rico, ¿podrá alabar su *previsión* el día en que la fortuna le vuelva la espalda y se encuentre en la indigencia? El que habiendo nacido pobre no ahorra parte del fruto de su trabajo, ¿podrá quejarse con justicia si su *imprevisión* no le deja ver para más tarde sino el hospital ó el desamparo?

Pero el ahorro, aunque es una virtud loable, no es la verdadera y bien entendida *previsión*. En pleno período de economía, ¿qué garantía nos da contra la muerte, suspendida siempre sobre nuestras cabezas, que hiriéndonos cuando menos lo pensemos puede hacer estériles nuestros más firmes propósitos? Aun en el improbable caso de haber ahorrado lo suficiente para nuestra vejez y para asegurar la subsistencia de los seres queridos, ¿podremos evitar que una apremiante necesidad, una tentación que nos parece irresistible, una desgracia, en fin, que puede ocurrirnos, nos obligue á disponer de nuestras economías, destruyendo en un instante la labor de muchos años?

La previsión bien entendida asegura un vivir tranquilo.—El ahorro hace imposible la pobreza, pero á condición de que le hagamos productivo y le pongamos á cubierto de todo peligro propio ó ajeno. Hace algún tiempo esto era irrealizable; hoy, en cambio, nada es más fácil de conseguir, y todos conocemos personas que lo han conseguido sin más que practicar la previsión bien entendida. Si el ahorro no puede conseguirse más que cuando se vive y se produce, el que asegure la vida (mejor de joven que de viejo, pues le costará menos), ese habrá entendido bien la *previsión* y podrá mirar tranquilamente el porvenir.

¿Dónde y cómo debo asegurarme?—Busque usted una Compañía respetable, bien administrada y cuya fuerza financiera sea patente por su sobrante y contrate con ella un seguro que garantice sus ahorros para una fecha determinada *aunque usted no haya muerto*.

Nadie ignora que La Equitativa de los Estados Unidos es, por su antigüedad, por su escrupulosa administración y por su reconocido crédito, la Compañía más recomendable del mundo. La *Gaceta* de 20 de mayo de 1905 publicó su 45.º balance anual, legalizado, del ejercicio de 1904, y en él encontrará usted datos más convincentes que todo elogio:

Activo.	$ 413.953.020,74
Pasivo.	$ 333.158.751,53
Sobrante.	$ 80.794.269,21
Seguros vigentes	$ 1.495.542.892,21

Durante el mismo ejercicio, las primas recaudadas en España han ascendido á la enorme suma de. . . . . 6.596.310,49 ptas.
y los pagos por siniestros. . . 4.582.641,79 »

Ya tenemos, pues, una *buena Compañía*; ahora busquemos un *buen contrato*.

Entre las combinaciones que La Equitativa ofrece, ninguna reúne tantas ventajas como la *Póliza de cuotas continuadas á forma dotal*, porque con ella hacemos al mismo tiempo previsión para nuestra vejez, y la obtienen absoluta nuestros beneficiarios; el contrato es una efectiva *Obligación de renta* y un verdadero seguro de vida.

Supongamos, por ejemplo, un matrimonio joven: el marido disfruta buen sueldo, pero sabe que llegará un día en que disminuirá su producción ó será nula; en *previsión* de ese acontecimiento economiza durante veinte años $ 998 anuales y suscribe una Póliza de cuotas continuadas, que contiene las siguientes garantías:

1.ª Si el contratante sobrevive al período dotal, cobrará $ 1.000 anuales durante veinte años por lo menos, y pasados éstos continuará cobrándolos mientras él ó la mujer vivan.

2.ª Si fallece prematuramente, en cualquier tiempo que esto ocurra, *cesa la obligación de pagar las primas no vencidas*, y la mujer cobrará mientras viva $ 1.000 anuales.

3.ª Si la mujer premuere al marido, ó aunque muera después no ha vivido lo suficiente para cobrar veinte anualidades, la Compañía pagará las que falten á sus beneficiarios ó herederos.

En resumen, la cantidad que ha de pagar el contratante varía entre $ 998 y 19.960, según viva uno ó muchos años después de asegurado; la cantidad que á él, á su mujer ó á sus hijos pagará la Compañía *nunca será menor de* $ *20.000* y podrá llegar á $ 30.000 ó más, según los casos.

Este contrato es susceptible de multitud de aplicaciones, que no detallamos, pero sobre las cuales puede cualquiera informarse acudiendo á La Equitativa de los Estados Unidos, Palacio de su propiedad, en esta Corte, calle de Alcalá, 18, ó pidiendo por escrito los datos que necesite y que la Dirección le facilitará gratuitamente.

MONEDAS EXTRANJERAS QUE TODAVÍA SE USAN

La moneda no está representada en todo el mundo por piezas sonantes, contantes y de buena ley. Junto á éstas, que con pesar nuestro nunca tendremos de sobra, existen todavía en ciertos países productos y objetos de toda clase que sirven como instrumentos de cambio.

Luises de oro asiáticos.

Los chinos no tienen como nosotros el disgusto de dejarse *meter* por los comerciantes poco delicados piezas desmonetizadas. ¡Todavía circulan en China monedas emitidas hace más de mil quinientos años!

La China tiene una moneda oficial, el *tael*, cuyo valor varía según el curso del dinero; los importadores europeos y americanos han hecho que se admitan otros valores de curso variable, como la *piastra* y el *dollar*. Pero en las provincias existe gran cantidad de diversas monedas antiguas con curso legal... ó forzoso.

Los antiguos *sapeques*, lingotes de oro ó de plata, alcanzan el volumen de un ladrillo pequeño, con un peso de 500 y 600 gramos. Nada cómodos resultan para guardarlos en el bolsillo, sobre todo cuando se es bastante rico para llevar sobre sí muchos de estos *luises*.

Estos lingotes tienen una forma alargada (fig. 5 á 7) ó cuadrada: son redondos ó tallados en forma de hoja de cuchillo gruesa y cubiertos de dibujos semejando hojas de sauce ó de caracteres chinos que reproducen una máxima de Confucio. Su curso es extremadamente variable; de una ciudad ó de un pueblo á otro pierden ó doblan parte de su valor, lo que hace muy difícil las transacciones comerciales.

Los actuales *sapeques* de cobre ó de latón tienen un valor irrisorio; se necesitan algunos millares para formar uno ó dos *taels* (1,50 á 3,75 francos). Como todos están perforados en el centro, los comerciantes los ensartan para formar una *cuerda* de uno ó de dos *taels*, y se comprende fácilmente el peso y las molestias que ocasionarán las grandes transacciones comerciales en China cuando su pago se efectúa en *sapeques*.

En Corea y la Mandchuria se sirven todavía en el interior de *granos de arroz* como moneda de cambio, y no es maravilla, por tanto, que se necesiten muchos sacos para saldar la cuenta de un vestido.

Otros países de Asia. — Además de sus monedas oficiales, el reino de Siam posee piezas llamadas *balas* de plata, que son balas pequeñas de diverso valor, con el cuño del Estado.

Las conchas marinas (kauris) y los pedazos de porcelana reemplazan en Lao y Birmania nuestras piezas de un céntimo, y los mongoles usan, á modo de sueldos, cubos ó dados pequeños de té comprimido.

En los países costeros, Indias, Ceylán, Arabia, y sobre todo en el golfo Pérsico, se emplean para los cambios anzuelos de hierro de diferentes tamaños.

En las Indias especialmente, fuera de la rupia ordinaria, todavía impera el cambio en los mercados, y los animales, los utensilios de cocina y las armas de caza son frecuentemente los únicos valores empleados.

Otros muchos objetos, tales como marmitas de hierro, piezas de tela y simientes, saldan el precio de las mercancías ó de los animales. Los asiáticos, que son los comerciantes más antiguos del mundo, continúan después de centenares de siglos cambiando una cosa útil por otra que no lo es menos.

Monedas africanas.

Durante largo tiempo las bujerías ó avalorios y los *kauris* (conchitas) han sido la moneda única de los pueblos africanos, y los traficantes cambiaron lo más fácilmente del mundo sus collares de perlas de vidrio por el marfil ó el oro en polvo. Pero los negros se han civilizado poco á poco, haciéndose más exigentes, y ya no desdeñan las piezas de oro ó de plata, pues conocen el valor intrínseco de las mercancías que proporcionan á los blancos. Las puntas de lanza, los lingotes de cobre, las pulseras con medallones de cuarzo, las piezas de algodón, toda esta moneda menuda, está, por decirlo así, recogida y sólo tiene curso en las regiones del centro, donde todavía se encuentran también pequeñas placas de sal, cuyo valor es equivalente al de nuestras pesetas.

Cómo se hacen los pagos en Oceanía.

En esta parte del mundo es donde se encuentra la mayor variedad en las monedas.

El precio de un hombre. — Abiertamente ó no, el canibalismo reina todavía en la mayor parte de las islas. Se cambia un hombre gordo, bien cuidado, por un hacha de sílice, por una brazada de conchas (fig. 39) que mide algunos metros, por una cuerda de plumas de papagayo trenzada en tiras ó por un penacho de plumas de guacamayo azul ó rojo. Estas son allí las monedas corrientes.

En Nueva Caledonia misma, los canacos saldan todavía sus compras con bujerías ó con bolsas cubiertas de conchas.

Antes de los dollars de América.

Los indios pagan casi siempre en *dollars* y *centavos*; pero aún tienen como moneda menuda el *wampum*, formado por dos pequeñas conchas marinas de colores diversos, de las que se valen algunas tribus del Alaska. También en la Colombia inglesa y en Patagonia existen conchas monetarias, siendo lo más notable que por un decreto de 18 de agosto de 1823, todavía en vigor, se admite el empleo del *pescado* como moneda menuda de cambio en las pesquerías de Terranova.






1. Lingote de 500 gr. de plata (China).

2. Moneda agujereada ó sapeque (China).

3. Moneda agujereada de plata (China).

4. Pieza llamada *moneda bastón* (China).





5. Lingote rectang., antiguo tael (China).

6. Lingote de plata (China).

7. Lingote hoja de sauce (China).





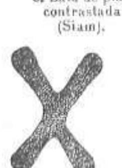



8. Bala de plata contrastada (Siam).

9. Monedas de porcelana (Birmania).

12-13. Conchitas ó kauris (Indias, Ceylán, Africa).

14. Anzuelo (Indias, Ceylán).



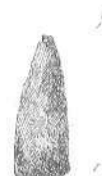



15. Lingote de cobre en cruz (Congo).

16-18. Hierros de lanza (Africa central).

19. Brazalete y collar de cuarzo (Madagascar).



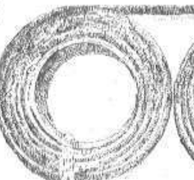
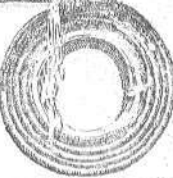



20-22. Conchas raras (Colombia británica).

23. Hacha de sílice (Islas de la Lealtad).

24-38. Bujerías ó cuentas de vidrio de color (Nueva Caledonia).



39. Monedas formadas por [illegible] de conchas ensartadas (Nueva Zelanda).

40. Plumas de guacamayo azul ó rojo (Islas Sandwich).

41. Plumas de papagayo arrolladas en forma de cuerda (Islas de la Lealtad).

NUESTRA BALANZA ECONOMICA EN 1904

Si sólo nos limitamos á evaluar la riqueza pública existente en España, atendiendo únicamente á los ferrocarriles y canales, á las fábricas, tierras, fincas, etc., tendríamos una idea incompleta de la riqueza del país, puesto que España percibe cerca de 300 millones de pesetas de ingresos por giros y utilidades é intereses cobrados por españoles, por capitales ó valores colocados en el extranjero, como puede verse á continuación.

Es indudable que la riqueza de España aumenta de año en año en proporciones considerables. La riqueza de un país no se cifra exclusivamente en el número de caminos, puertos y canales, fábricas, ferrocarriles, fincas rústicas y urbanas, etc., sino también en su crédito sobre el extranjero.

Una de las manifestaciones más interesantes al respecto es el movimiento del oro entre España y el extranjero, cuyo estudio emprendió últimamente el Sr. Sanz Escartín, sorteando las deficiencias de nuestra Estadística, deficiente ó nula.

Los ingresos del oro en España consisten:

1.º En el total de las remesas hechas por ahorros ó realización de fortunas por los españoles residentes en América y Argelia.

2.º Rentas y ganancias de capitales españoles colocados fuera del país.

3.º Gastos hechos en España por los extranjeros, turistas, marinos, etc.

Estas tres partidas, calculadas en 200, 50 y 50 millones respectivamente, componen un total de 300 *millones* de francos.

Si en nuestro país existieran las iniciativas que para favorecer la venida de los extranjeros actúan en Suiza, Italia y Francia, tendríamos en pocos años una espléndida importación de oro, superior á los 50 millones de francos ya indicados, ó sea unos 68 millones de pesetas.

Algo se va adelantando en este camino. Ultimamente, para fomentar en España la afición á los viajes y procurar que los extranjeros nos visiten, se ha constituído una sociedad hispana, subdividida en comisiones de estudios y hacienda, de publicidad, de transportes y de hoteles, casinos y balnearios, etc., para el más fácil desarrollo y cumplimiento de sus fines sociales. De esperar es que la nueva sociedad, constituída en Madrid, tenga imitadores en el resto de la Península, para que juntas contribuyan á fomentar el *turismo*, haciendo conocer las naturales riquezas y las muchas bellezas que atesora nuestro suelo, y proporcionándonos los ingresos cuantiosos que supone la afluencia de viajeros.

¿A cuánto ascienden las remesas hechas por los españoles residentes en América y Filipinas á la madre patria?

Según los datos mensuales de 1904, he aquí la cifra por la que han intervenido los Bancos y grandes casas en giros hechos por su clientela de América:

El *Banco Hispano-Americano:*	
En Madrid.	78.645.545 ptas.
En Barcelona.	5.000.000 »
Total.	83.645.545 ptas.
Banco Español del Río de la Plata.	60.000.000 »
Crédito Lyonés:	
En Madrid.	17.000.000 »
Sucursales de Barcelona, Sevilla, etc.	14.000.000 »
Total.	31.000.000 ptas.
Señores *García Calamarte:*	
En Madrid y provincias, durante el primer semestre.	29.000.000 ptas.
Señores *E. Sainz é hijos:*	
Promedio anual.	28.108.000 »
Las casas *Sobrinos de Pastor y Obanza* (Coruña) y del *Marqués de la Riestra* (Pontevedra), pagaron por giros.	40.000.000 »
Suma aproximada de los giros comprobados de América y Filipinas.	335.000.000 »

A los que hay que añadir diez millones que, según la memoria del *Fomento del Trabajo Nacional de Barcelona*, envían los españoles residentes en Africa, en el Mediodía de Francia y lo que traen personalmente muchos emigrantes.

Según cálculos fundados, las remesas hechas á España por razón de ahorros, realización de fortunas, rentas cobradas y participación de negocios en América, se descompone en esta forma:

Argentina, Uruguay y Paraguay.	100 millones oro.
Brasil, Chile, Perú, Venezuela, Ecuador, Colombia, etc.	15 »
México.	30 »
Cuba y Puerto Rico.	35 »
Total.	180 millones oro.

O sea 243 millones de pesetas, cantidad que se acerca mucho á la que resulta de la comprobación directa de los giros. Además de esta importante fuente de ingresos para nuestra patria, hay otra que no consta en las estadísticas. Es la que representan los intereses y utilidades cobrados por españoles, por razón de capitales colocados en el extranjero en fondos de Estado ó valores industriales en participación de empresas, etc.

Es imposible saberlo con exactitud. El economista francés Mr. Therry calcula que España percibe por este concepto 50 millones de francos, cifra que indudablemente peca de exigua, atendiendo á que Francia cobra anualmente 1.000 millones por intereses de capitales franceses colocados en valores extranjeros y que la relación de la riqueza entre España y Francia es la de 1 por 5. Es decir, que la de Francia es cinco veces superior á la nuestra. Son muchos los Bancos de Londres, París, Bruselas, Hamburgo y otras ciudades que tienen grandes depósitos de valores propiedad de españoles. Hase llegado á calcular que sólo con lo que esta partida representa hay lo bastante para compensar los pagos que hace nuestro país, por razón de valores ferroviarios y dividendos de toda clase de empresas extranjeras.

De todo lo cual resulta que, á pesar de que nuestro dinero pierde en el cambio exterior y que el oro tiene una prima de 35 á 36 por 100, la balanza económica no nos es del todo adversa, y que hasta podemos lisonjearnos de ser acreedores del extranjero, como lo reconoce el ya citado economista francés Therry al estudiar el movimiento económico de nuestro país.

A B C DE LA BOTÁNICA

La planta es un sér vivo que nace, se desarrolla, se reproduce y muere; que posee una organización comparable á la de los animales; que manifiesta, como estos últimos, su grado de bienestar y de sufrimiento, y, en fin, que cumple silenciosamente una de las obras más maravillosas y más fecundas de la Naturaleza, pues que ella sola es capaz de asegurar la vida de los hombres y de los animales. Que nos nutramos con vegetales ó con la carne de los herbívoros, siempre resultará que nuestros alimentos proceden directa ó indirectamente de las plantas. La organización de la planta, su modo de vivir, merecen, por lo tanto, fijar la atención de todo espíritu curioso.

El reino vegetal.

Esta frase evoca primeramente la idea de la alfombra de verdura de los campos y de los bosques, las plantas de nuestros jardines; en una palabra, todo lo que verdea ó todo lo que florece. Ciertamente que ésta es una parte muy importante del reino vegetal, pero al fin es sólo una parte. El sabio añade todavía las formas variadas al infinito de las algas que crecen en las aguas del mar ó en las de los ríos y de los lagos; las no menos variadas de los hongos, visibles ó invisibles, que brotan por doquier, y la interminable serie de los líquenes, últimos vegetales de las últimas tierras; hasta se ha incorporado al reino vegetal, después de muchas vacilaciones, la legión, á veces temible, de los microbios. Cuando el botánico quiere poner un poco de orden en la multitud de formas que designan estos nombres, dice sencillamente que el reino vegetal se divide en dos grupos: el de las plantas con flores y semillas, que se denominan *fanerógamas*, y el de las plantas sin flores y sin semillas, que se llaman *criptógamas*. El grupo menos conocido de las criptógamas comprende los musgos, los helechos, las algas, los hongos, los líquenes y los microbios. La botánica, ó ciencia del reino vegetal, es una ciencia muy vasta; no solamente nos muestra la organización y el modo de ser de estos diversos grupos, sino que nos enseña además á distinguir las formas innumerables que contiene cada uno de ellos, y nos hace conocer sus propiedades y su distribución geográfica. Nuestro objeto será más modesto, pues nos limitaremos al estudio elemental de una planta con flores. Todos sabemos que el cuerpo de una planta que da flores se compone de tres partes: una raíz subterránea, un tallo aéreo y las hojas adheridas al tallo. Estos tres órganos, raíz, tallo y hojas, tienen por objeto asegurar la vida de la planta y se les llama, con toda propiedad, órganos de nutrición. En el buen tiempo la planta se cubrirá de flores, que después se transformarán en frutos llenos de semillas, las cuales, colocadas en buenas condiciones de humedad, calor y ventilación, se desarrollarán, produciendo otros tantos vegetales semejantes al de que provienen. Las flores son, por tanto, los órganos de la reproducción.

Organos de la nutrición.

La raíz.—Es la parte de la planta que generalmente se hunde en el suelo para fijarla y nutrirla. Es el primer órgano que aparece cuando se hace germinar una semilla sobre el musgo húmedo. Cuando se halla en este estado de extremada juventud, es un cilindro terminado en punta, de color blanquecino, que no verdea jamás ni aun á la luz del día. La punta está protegida por una especie de cono, llamado sombrerillo, que la preserva de las heridas cuando se hunde más y más profundamente en el suelo. Por encima del sombrero, y en una longitud que varía de algunos milímetros á cuatro centímetros, se presentan las partes laterales, revestidas de pelos muy finos, llamados pelos radicales, y cuya longitud aumenta á medida que se asciende; estos pelos son de vida efímera y se reemplazan constantemente por otros que nacen en la parte inferior. Cuando la raíz ha adquirido cierto tamaño se ramifica más ó menos abundantemente, y estos ramitos se llaman raicillas. Cuando la raíz primitiva sigue siendo más fuerte y más larga que las raicillas se dice que es fusiforme, por ejemplo, la zanahoria; por el contrario, se llaman raíces fasciculadas ó fibrosas las que, siendo próximamente iguales entre sí, se reúnen en un paquete, donde no puede distinguirse la raíz primitiva, por ejemplo, el trigo; verdad es que las raíces fasciculadas tienen otro origen que las fusiformes: en lugar de nacer sobre la base misma del tallo, están injertas en sus costados: éstas son las llamadas raíces laterales ó adventicias. Las raíces fusiformes ó laterales pueden, en ciertos casos, adquirir un gran desarrollo y tomar la forma de tubérculos; así sucede en las dalias, las orquis, etc. Estas raíces constituyen reservas nutritivas para las necesidades ulteriores de la planta. Ciertas plantas tienen sus raíces aéreas, como las aroideas, las orquídeas (vaini-

lla), etc. Dos de las más importantes operaciones del cultivo, el acodo y el estaquillado, están fundadas en la producción artificial de raíces adventicias.

El tallo.—El tallo es la parte del vegetal que por lo común se eleva verticalmente en el aire; es verde, por lo menos en su origen. Su solo carácter constante es el de soportar las hojas, porque nada es más variable que su forma, su dirección y su consistencia. Las hojas están adheridas regularmente en sus lados, en puntos ligeramente hinchados, llamados nudos: los espacios que separan los nudos sucesivos son cada vez más cortos á medida que se va ascendiendo de la base á la punta, y las hojas mismas menos desarrolladas y más jóvenes. En la misma punta los entrenudos son tan cortos que las hojas, todavía semejantes á escamas, se recubren unas á otras envolviendo el vértice del tallo. El conjunto que forma el tallo recubierto por las escamas se llama yema terminal, y por ella es por donde se efectúa el crecimiento incesante del tallo, que se alarga constantemente por su punta misma: las escamas más alejadas de la yema terminal se transforman en hojas; los entrenudos que las separan se distancian, mientras que en el interior de las más jóvenes se forman nuevas escamas. Si se corta un tallo, cesan de crecer. En ciertas plantas el tallo no se ramifica, como sucede en las palmeras, en las que lleva el nombre de estipa ó sustentáculo; pero generalmente el tallo principal se ramifica más ó menos, y esta ramificación se hace por el intermedio de yemas llamadas axilares por estar situadas en la horquilla de las hojas, y además porque tienen la estructura y propiedades de la yema terminal. Las yemas más jóvenes son siempre las más próximas al vértice. La forma general de una planta se determina, sobre todo, por el modo como se desarrollan el tallo y las ramas. En los matorrales, el tallo principal ó tronco no adquiere mayor desarrollo que las ramas. En los árboles y los arbustos, por el contrario, el tallo principal, además de ser más grueso que las ramas, ofrece á cierta distancia del suelo una ancha corona ó copa de ramas y hojas. Desde el punto de vista de la consistencia, los tallos son blandos ó herbáceos, fáciles de romper, ó duros ó leñosos, de consistencia siempre muy grande. Estos últimos son los únicos que pueden alcanzar un espesor considerable mediante un mecanismo que se comprende fácilmente examinando un rodillo de encina.

Entre la corteza negruzca que envuelve el rodillo y la madera que constituye su mayor masa se pueden observar en estado fresco láminas delgadas superpuestas como las hojas de un libro, en cuyo interior existe una capa generadora que los botánicos llaman *cambium*. Inactivo durante el invierno, este cambium forma cada año, desde la primavera al otoño y de fuera á dentro, una capa de madera que envuelve la formada anteriormente, constituyendo así una serie de capas concéntricas que se recubren unas á otras y tanto más jóvenes cuanto más exteriores. Cada una de estas capas corresponde al desarrollo de un año, y como su recuento es fácil examinando la madera en primavera, más porosa que en otoño, es sencillo siempre calcular la edad de un árbol.

Aun cuando la mayor parte de los tallos son aéreos con muy variadas formas de vegetación, tallos rectos (encina), rastreros (fresal), trepadores (yedra), algunos son subterráneos y pudieran confundirse con las raíces si no tuvieran hojas reducidas á pequeñas escamas ó yemas. Las escamas desaparecen pronto, pero dejando tras sí las cicatrices de su adherencia. Estos tallos subterráneos se llaman rizomas ó rastreros (iris, sello de Salomón), y tienen en algunos casos consistencia más carnosa que los tallos aéreos y hasta presentan tendencia á transformarse en tubérculos, como sucede en la patata. Se llaman bulbos las yemas subterráneas formadas por un tallo muy corto ó platillo que soporta escamas frecuentemente carnosas y apretadas unas contra otras.

La hoja.

La hoja es una lámina verde aplastada perpendicularmente al eje del tallo y fija al nivel de un nudo. Presenta en su mayor complicación cada hoja una base dilatada ó vaina, por la cual se adhiere alrededor del tallo (que abraza á manera de estuche); una prolongación delgada, peciolo ó rabo de la hoja, y una lámina verde ó limbo. No es raro encontrar á uno y otro lado del peciolo dos pequeñas láminas verdes, llamadas estípulas ó apéndices. Muchas hojas son menos complicadas y están reducidas bien al peciolo y al limbo (ranúnculo), bien á la vaina y al limbo (trigo), bien al limbo solo (siempreviva). El limbo es la parte más esencial de la hoja, y en él se distinguen fácilmente dos partes: la armadura, formada por una delicada red de fibras y vasos, reunidos en cordones resistentes que se llaman nervios, y el tejido, blando y verde, que ocupa las mallas de la red y que se llama parénquima. La disposición de los nervios en el limbo ó nerviación es constante y característica para cada especie.

Cuando el peciolo sólo soporta un limbo se dice que la hoja es simple y su borde puede ser entero, dentado, acanalado ó lobulado más ó menos profundamente. Se dice que la hoja es compuesta cuando el peciolo sostiene muchos limbos llamados foliolos.

Las hojas compuestas pueden ser pennadas, como en la robinia (falsa acacia), ó palmeadas, como en el castaño de Indias. Para distinguir una hoja compuesta de una rama provista de hojas basta tener presente que esta última lleva una yema terminal y yemecillas axilares que nunca existen en la hoja compuesta.

Las hojas están dispuestas ordenadamente sobre el tallo, y esta disposición se halla sometida á leyes invariables, precisas para cada especie de plantas. Tres casos pueden presentarse, á saber: que cada nudo lleve una hoja solamente, en cuyo caso se llaman alternas, aisladas ó esparcidas, ó que cada nudo tenga dos hojas, y entonces se dice que son opuestas, ó, finalmente, que cada nudo soporte muchas hojas, y entonces se denominan verticiladas.

La clorófila.—La coloración verde de la hoja es debida á una materia colorante llamada clorófila, cuya importancia merece que la dediquemos dos palabras. Esta sustancia está contenida en el tejido blando del limbo y es más abundante en su cara superior que en la inferior. La epidermis, enteramente incolora, que reviste las dos caras de la hoja, está perforada de trecho en trecho por hendiduras en forma de ojal, conocidas con el nombre de *estomas*, que sirven para que respire la planta. Estas hendiduras son de una pequeñez extrema, contándose ordinariamente 100, 200 y 300 por milímetro cuadrado, y pueden llegar, aunque excepcionalmente, hasta 600 ó 700.

Nutrición de la planta verde.

Cuando se estudia la manera como se nutren los vegetales, hay que distinguir con cuidado las plantas no verdes, es decir, desprovistas de clorófila, de las plantas verdes. Las primeras se nutren como los animales, de materias orgánicas tomadas de los seres vivos ó de sus restos: éstas son las plantas parásitas ó los mohos; las segundas son las únicas capaces de vivir con sustancias exclusivamente minerales y de fabricar con ellas las materias orgánicas indispensables para la vida animal. La planta verde toma sus alimentos del suelo y del aire. El suelo la proporciona el agua y las sales minerales en disolución, especialmente los nitratos, sales amoniacales, fosfatos, carbonatos, sulfatos, sales de potasa, de cal y de hierro. El aire da el oxígeno y el ácido carbónico.

La savia.—El agua cargada de las sales contenidas en el suelo es absorbida por la cabellera de la raíz y penetra en este órgano: ésta es la savia ascendente. Desde el momento de su penetración, la savia es conducida á lo largo de la raíz y del tallo por canales microscópicos, que se llaman vasos, hasta las hojas. Bajo la influencia de la transpiración ó emisión de vapor de agua, la savia se hace más espesa; bajo la influencia también de la materia verde y de la luz solar, la hoja absorbe el ácido carbónico del aire, le descompone en carbono y oxígeno, expulsa el último y con el primero fabrica azúcar y almidón, que hacen más rica la savia. Así elaborada ésta, se reparte en seguida por toda la planta mediante otros canales, también microscópicos, que se llaman los vasos del líber, sin que por regla general se utilice inmediatamente, sino que se guarda en reserva temporal bajo la forma de almidón, azúcar, sustancias grasas, etc.

Organos de la reproducción.

La flor.—La flor está sostenida por una rama que se llama pedúnculo ó pedicelio floral, y cuya extremidad ensanchada constituye el receptáculo. Nace en la axila de una hoja, que difiere á la vez de las hojas vegetativas ordinarias y de las hojas florales, y que se llama *bráctea*. La flor es un conjunto complejo, formado por hojas profundamente modificadas y apretadas las unas contra las otras en el extremo del ramillo floral. En su forma más complicada estas hojas se hallan dispuestas en cuatro círculos concéntricos, en cuatro verticilos, como dicen los botánicos; verticilos que alternan unos con otros y que, procediendo de fuera á dentro, son: el *cáliz*, formado de hojas modificadas llamadas sépalos; la *corola*, constituída también por hojas modificadas, pétalos; el *andróceo*, cuyas hojas modificadas se llaman estambres, y el *pistilo*, que está constituído por los carpelos. Muchas flores son más sencillas: algunas no presentan más que un cáliz sin corola; otras contienen estambres solamente (éstas son las flores machos) ó un pistilo (flores hembras). Los verticilos distan mucho de tener el mismo valor: el cáliz y la corola son puramente protectores, y únicamente son esenciales el andróceo y el pistilo. El primero produce el grano de polen, es decir, el elemento fecundante; el segundo produce el elemento hembra ú óvulo, que después de su fecundación por el grano de polen formará la semilla, ó sea el germen capaz de producir una planta nueva.

El cáliz.—Los sépalos que le constituyen son generalmente hojas verdes ó desprovistas de peciolo, que unas veces son iguales entre sí y otras, en cambio, una de ellas es mayor y de un lado á otro de este sépalo las restantes van en disminución. Su número más frecuente es cinco. Algunos cálices están formados de sépalos libres hasta su base, otros de sépalos más ó menos soldados.

Corola.—La corola, situada en el interior del cáliz, está formada de hojas más modificadas que los sépalos, llamadas pétalos. Los pétalos son hojas coloreadas y pecioladas y pueden ser, como los sépalos, iguales ó desiguales, libres ó soldados. Pero la forma de las corolas es más variada que la de los cálices, y la mayor parte de las flores deben su brillo ó su singularidad á la coloración viva ó á la forma de su corola. Unas semejan una rosa, otras toman la forma de una mariposa, éstas la de un embudo ó una campana, aquéllas la de una boca limitada por dos labios. Se ha creído que este órgano brillante tenía la misión de atraer los insectos muy ávidos del néctar que contienen algunas flores, insectos sin los cuales la fecundación sería imposible muchas veces.

El andróceo.—Los estambres, cuya reunión forma el andróceo, son hojas todavía más modificadas que los pétalos y los sépalos. Cada uno está compuesto de un hilito delgado, el *filamento*, y una dilatación terminal, la *antera*; ésta es la parte esencial, y se compone de dos celdas ó sacos polínicos colocados á los lados de una prolongación del filamento llamado conectivo. Las celdas de la antera contienen un polvo coloreado generalmente, que es el *polen*, y se abren para dejar escapar su contenido. Se da el nombre de dehiscencia á esta ruptura de la antera y se efectúa bien por una hendidura longitudinal, bien por unos poros situados en el vértice de la antera, bien por medio de valvas que se levantan en la madurez. El polen está formado por elementos microscópicos, llamados granos del mismo, siendo su estructura de una extremada simplicidad; una cubierta, un contenido y dos núcleos.

Pistilo.—El conjunto de los carpelos constituye el pistilo, que puede afectar formas muy diferentes. Su elemento fundamental es el carpelo, ó sea una hoja profundamente modificada, en la que se distinguen tres partes: una dilatación inferior, el *ovario*, que ofrece una cavidad que contiene los óvulos; un tallo, el *estilo*, que prolonga el vértice del ovario y se termina por un ensanchamiento ó un grupo de pelos, el *estigma*; la parte de la pared sobre la cual están colocados los óvulos en el ovario ofrece siempre una estructura particular y se llama la *placenta*. La variedad de formas del pistilo proviene de las relaciones que pueden afectar los carpelos entre sí ó con las demás partes de la flor.

El **óvulo** es un pequeño cuerpo esférico, sujeto á la planta por un cordón. Está constituído esencialmente por una parte central que se llama *nucellum* y por una cubierta que puede ser simple ó doble y se denomina el tegumento. Este no rodea completamente el óvulo, sino que presenta una abertura microscópica (micrópilo), por la que penetrará el tubo polínico encargado de efectuar la fecundación. Cuando el óvulo está maduro se encuentra en su extremidad superior una cavidad, el saco embrionario, que contiene en el lado del micrópilo un glóbulo que vendrá á ser el germen de la nueva planta.

La fecundación.—El óvulo no puede transformarse en semilla sino á condición de sufrir la acción del polen, que es lo que constituye la fecundación. Cuando el polen queda en libertad por la dehiscencia de la antera cae sobre el estigma de la flor misma de que procede ó bien es transportado sobre el de otra flor de la misma especie, ya pertenezca al mismo pie ó á pies diferentes. En este último caso el transporte del polen se efectúa por el viento ó por los insectos; llegado sobre el estigma, el polen germina, es decir, desarrolla un tubo polínico que desciende á lo largo del estilo, llega á ponerse en contacto con un óvulo, penetra por el micrópilo y fusiona el glóbulo que lleva en su extremo con el glóbulo del saco embrionario, desde cuyo momento este último se convierte en huevo, es decir, se hace apto para formar una planta nueva. Generalmente, una vez efectuada la fecundación, el cáliz, la corola, los estambres, el estilo y el estigma se marchitan y caen, no quedando otra cosa de la flor sino el ovario, que va á convertirse en fruto, mientras los óvulos se transforman en semillas.

Fruto.—El fruto es el ovario fecundado, desarrollado y maduro. Las paredes del ovario, convertidas en paredes del fruto, forman el *pericarpio*, cuyo aspecto y consistencia son muy variables. En los frutos maduros, ó bien el pericarpio es completamente carnoso y azucarado, como en la uva, grosella, etc., ó bien permanece seco y coriáceo, como en la avellana. En el primer caso se dice que los frutos son carnosos y secos en el segundo. Entre estos dos extremos se colocan los frutos de hueso, tales como la cereza, cuyo pericarpio es la mitad seco y la mitad carnoso. Cuando maduran, se ve con frecuencia abrirse los frutos de pericarpio seco, dejando así libres las semillas que contienen; entonces el pericarpio es dehiscente y el fruto se califica de cápsula. Cierto número de frutos secos no se abren, son indehiscentes y contienen ordinariamente una sola semilla; se les llama akenas; tampoco se abren generalmente los frutos carnosos, que se denominan bayas ó drupas cuando tienen hueso.

La semilla.—Mientras el ovario se transforma en fruto, el óvulo se cambia en semilla. En su madurez, se compone la semilla esencialmente de una envoltura más ó menos complicada, llamada el *tegumento*, y de una parte central, ó sea la *almendra*. En la habichuela, la almendra ó parte esencial está toda entera constituída por el *embrión* ó germen, que no es otra cosa que la planta en miniatura que, desarrollando sus diferentes partes, da origen á un vegetal semejante al que produjo la semilla. Estas diversas partes son una raíz pequeña ó *radícula*, un tallo pequeño ó tallito, provisto de su yema terminal, llamada *gémmula*, y de dos hojas ó *cotiledones*. Ciertos embriones, como el del trigo, no presentan más que un solo cotiledón, llamándose *monocotiledóneas* á las plantas semejantes al trigo, mientras que se reserva el nombre de *dicotiledóneas* á las que, como la alubia, tienen un embrión provisto de dos cotiledones. Algunas semillas, como la del ricino, poseen en su almendra, al lado del embrión, una reserva nutritiva llamada *albumen*, que servirá para el desarrollo del embrión en los primeros momentos. Las plantas sin albumen, como la judía, tienen guardada esta reserva en los cotiledones.

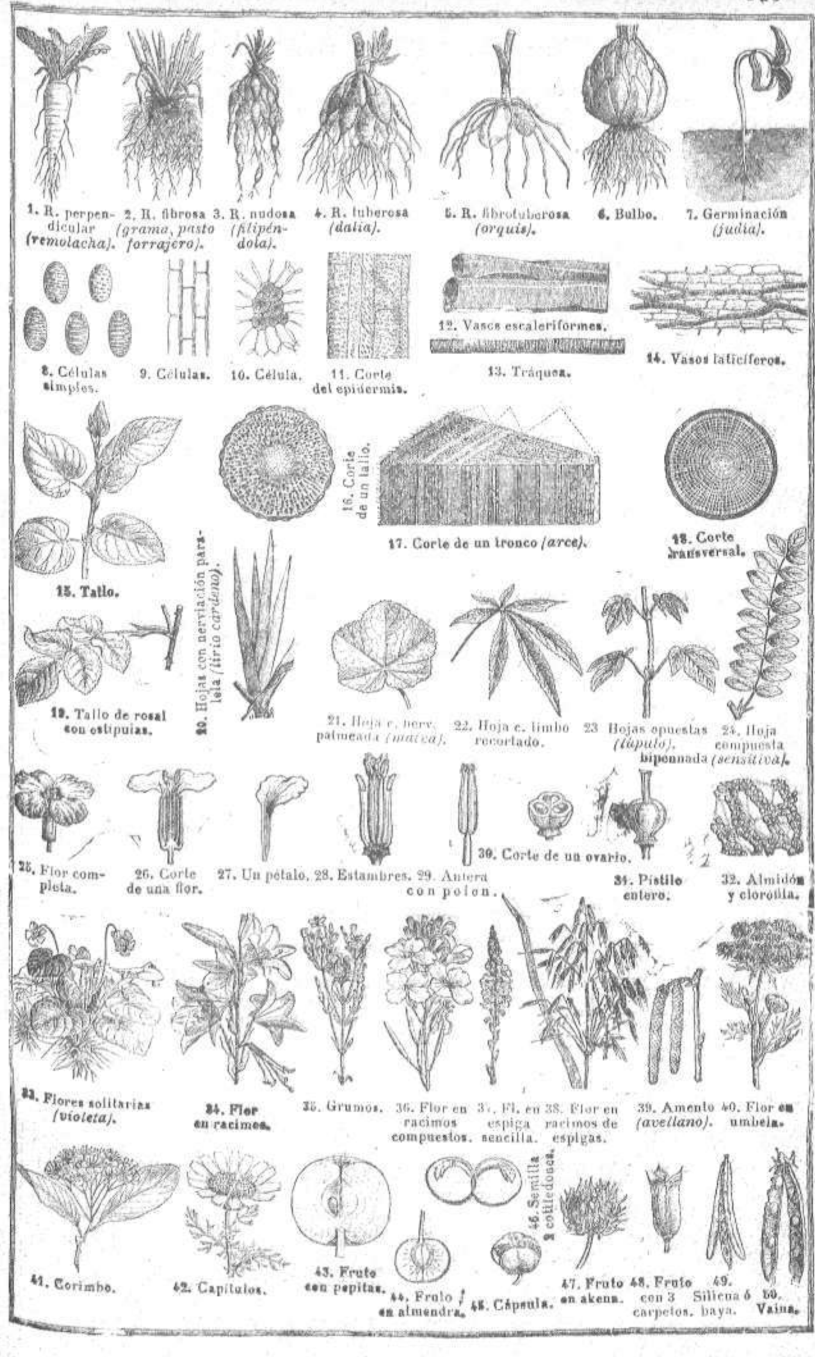
La germinación.—Cuando la semilla se coloca en la tierra, ordinariamente germina, es decir, desarrolla su embrión en una planta semejante á aquella de donde procede la semilla misma. Esta transformación del embrión en planta adulta se llama germinación. Para que germine una semilla debe ser buena, es decir, bien conformada en sus diversas partes y estar madura; debe además no haber sufrido alteración posterior á su madurez; debe, por último, hallar en el medio exterior el aire, agua y temperatura convenientes. En estas condiciones, si examinamos especialmente una simiente de alubia, se ve primeramente hincharse la semilla, porque absorbe agua, y desgarrarse los tegumentos; por la rasgadura producida sale bien pronto la radícula, que se alarga dirigiéndose hacia abajo para llegar á ser la raíz de la planta futura. El tallito se alarga en seguida, levantando sobre el suelo los cotiledones que se separan y verdean. La gémmula, por último, se desarrolla á su vez, y ella es la que formará el tallo con sus hojas casi entero.

Desde este momento la planta puede bastarse á sí misma y vive del modo ordinario que los vegetales. Durante estas transformaciones, la plantita se nutre con las sustancias reparadoras encerradas en los cotiledones, y si se trata de semillas provistas de albumen, á expensas de este último, la planta joven forma sus órganos.

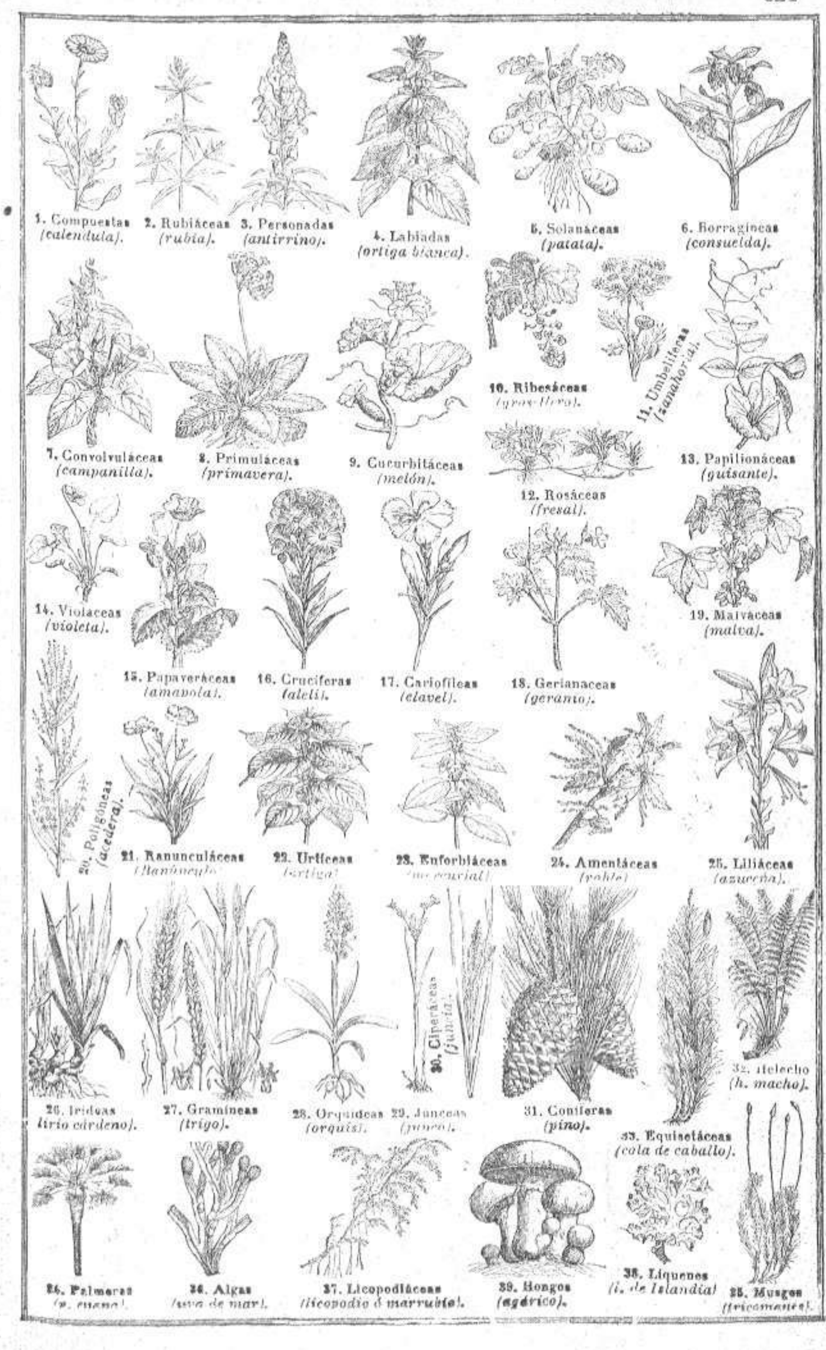
Las 39 familias de las plantas.

A 39 puede reducirse el número de las grandes familias del reino vegetal. He aquí los nombres de estos grupos, con la indicación sumaria de los caracteres que los distinguen:

FAMILIAS Y GRUPOS	CARACTERES DE LAS PLANTAS	TIPOS PRINCIPALES
COMPUESTAS; se dividen en *Tubulíferas* (flor tubulífera). *Liguliflóras* (lengüetas) y *Radiadas* (en flósculo).	*Herbáceas ó arbustos. Fl. con 5 estambres agrupados en capítulos sobre un receptáculo único. Anteras soldadas. Fr. en penacho (akena). Ovario adherente.*	*Tubulifl.:* coronilla, alcachofa, cardo, centaura. *Ligulifl.:* diente de león, lechuga, achicoria, barba cabruna. *Radiadas:* margarita, crisantemo, dalia, sol, árnica, manzanilla.
RUBIÁCEAS (del latín *Rubia*, rubia de tintoreros).	*Herbáceas. Arbustos. Fl. con 4 estambres. Hoj. verticiladas; ov. adherente. Fr. globuloso.*	Rubia, cuajaleche, cafetero, ipecacuana, quina.
PERSONADAS (Escrofularíneas, de *Scrofularia*).	*Herbáceas. Fl. con 4 estambrres. Corola irregular con 5 divisiones. Ov. libre con 2 celdas. Fr. cápsula.*	Boca de dragón, digital, linaria, verónica, gordolobo.
LABIADAS (del lat. *Labium*, labio).	*Herbáceas. Fl. 4 estambr. Corola 2 labios. Olorosas. Fr. con 4 akenas.*	Ortiga blanca, salvia, romero, menta, lisa, lavanda, serpol, tomillo.
SOLANÁCEAS (del latín *Solanum*, patata).	*Herbáceas. Fl. 5 estambres regulares sin estípulas. Ov. 2 celdas. Fr.: baya ó cápsula.*	Patata, belladona, datura, tabaco, beleño, dulcamara, tomate, petunia.
BORRAGÍNEAS (del latín *Borrago*, borraja).	*Herbáceas. Fl. en cúspide. Hoj. ásperas. Ov. de 4 celdas. Fr. de 4 akenas.*	Borraja, consuelda, miosotis, heliotropo, pulmonaria, viperina.


1. R. perpendicular (remolacha).
2. R. fibrosa (grama, pasto forrajero).
3. R. nudosa (filipéndola).
4. R. tuberosa (dalia).
5. R. fibrotuberosa (orquis).
6. Bulbo.
7. Germinación (judía).
8. Células simples.
9. Células.
10. Célula.
11. Corte del epidermis.
12. Vasos escaleriformes.
13. Tráquea.
14. Vasos laticíferos.
15. Tallo.
16. Corte de un tallo.
17. Corte de un tronco (arce).
18. Corte transversal.
19. Tallo de rosal con estípulas.
20. Hojas con nerviación paralela (lirio cárdeno).
21. Hoja c. nerv. palmeada (malva).
22. Hoja c. limbo recortado.
23 Hojas opuestas (lúpulo).
24. Hoja compuesta bipennada (sensitiva).
25. Flor completa.
26. Corte de una flor.
27. Un pétalo.
28. Estambres.
29. Antera con polen.
30. Corte de un ovario.
31. Pistilo entero.
32. Almidón y clorofila.
33. Flores solitarias (violeta).
34. Flor en racimos.
35. Grumos.
36. Flor en racimos compuestos.
37. Fl. en espiga sencilla.
38. Flor en racimos de espigas.
39. Amento (avellano).
40. Flor en umbela.
41. Corimbo.
42. Capítulos.
43. Fruto con pepitas.
44. Fruto en almendra.
45. Cápsula.
46. Semilla 2 cotiledones.
47. Fruto en akena.
48. Fruto con 3 carpelos.
49. Silicua ó baya.
50. Vaina.

FAMILIAS Y GRUPOS	CARACTERES DE LAS PLANTAS	TIPOS PRINCIPALES
CONVOLVULÁCEAS (del latin *Convolvere*, arrollar).	*Herbáceas. Arbustos. Fl. en embudo con 5 estambres. Fr. cápsulas con muchas válvulas. Ov. globuloso.*	Campanilla, cuscuta, escamonea. *Plantas vecinas: Genciáneas* (genciana); *Apocineas:* vinca pervinca, laurel.
PRIMULÁCEAS (del lat. *Primus*, primero).	*Herbáceas. Fl. con 5 estambres. Fruto con cápsula. Ov. único.*	Primavera, anagalida, pompreino, *Pl. vecinas:* arboles. *Oleáceas:* lilas.
CUCURBITÁCEAS (del lat. *Cucúrbita*, calabaza).	*Herbáceas. Fl. 3 estambr. Tallo y hoj. ásperas. Ov. adher. Fr. carn. y vol.*	Melón, pepinillo, cohombrillo, calabaza, pepino.
RIBESIÁCEAS (del lat. *Ribes*, grosellero).	*Arbustos. Fl. con 5 estambr. en racimos. Ov. con una celda. Fr. baya.*	Grosellero, grosella. *Plantas vecinas: Saxifragas:* saxifragas, fuchsia.
UMBELÍFERAS (del latin *Umbella*, sombrilla, á causa de la dispos. de las flores).	*Herbáceas. Arboles. Arbustos. Fl. 5 estambres en umbela; aromático. Ov. adher., 2 celdas. Fr. 2 brácteas solds.*	Zanahoria, anís, hinojo, culantro, angélica, cicuta, apio, perifollo, pastinaca, perejil. *P. vecin. Araliáceas:* biedra.
ROSÁCEAS (del latin *Rosa*). Div.: *Fragantes (fragrare*, oler bien); *Rosadas: Poteriáceas (poterium*, pimpinela); *Pomáceas (pomum*, fruto); *Espiradas (spiræa*, ulmaria); *Amigdaladas (amygdalus*, almendra).	*Hierbas vivaces Arbustos. Arboles. Fl. con 5 estambr., numerosos; 5 pétalos libres. Hoj. simples ó compuestas, dentadas, provistas de estípulas. Pistilo con uno ó muchos carpelos libres ó soldados; frecuentemente un óvulo solo. Fruto de estructura diferente, con pepitas, almendra ó baya.*	*Fragantes:* fresal, frambueso, potentila, zarza. *Rosadas:* rosa, eglantina. *Poteriáceas:* pimpinela, pie de león, agrimonia. *Pomáceas:* manzano, espino cerval, peral, acerolo. *Espiradas:* ulmaria. *Amigdaladas:* albérchigo, cerezo, almendro, ciruelo.
PAPILIONÁCEAS (del latin *Papilio*, mariposas) ó *Leguminosas* (del latin *Legumen*, legumbre).	*Herbáceas. Arboles. Hoj. compuestas. Fl. con 10 estambr.; ov. con una celda. Fr. en vaina. Pl. leguminosas, tintóreas, forrajeras, industriales.*	Guisante, judía, trébol, alfalfa, algarroba, altramuz, lentejas, esparceta, anil. *Plantas vecinas. Cesalpíneas:* cañafístula, campeche. *Mimosas:* acacia, etc
VIOLÁCEAS (del latin *Viola*, violeta).	*Herbáceas. Fl. 5 estambr. Ov. globul. 3 celdas. Fr.: cápsula de 3 valvas.*	Violeta, pensamiento. *Plantas vecinas: Alsodineas.*
PAPAVERÁCEAS (del latin *Papaver*, adormidera).	*Herbáceas. Fl. estambr. numerosos. Ov. globul. Fr. en cápsula ó baya.*	Adormidera, amapola, clavel, celidonia. *Plantas vecinas:* fumaria, coridalia.
CRUCÍFERAS (del lat. *Crux*, cruz, y *fero*, llevo).	*Herbáceas. Fl. racimo, corola en cruz. 6 estambr. Ov. 2 estigm. Fr. á baya ó silicua. Pl. aliment. ú oleaginosas.*	Alelí, col, bolsa de pastor, nabo, rábano, colza. *Plantas vecinas. Resedáceas:* reseda. *Capparideas.*
CARIOFÍLEAS (del griego *Caruophullon*, clavo de especia).	*Herbáceas. Fl. cáliz tubul. 10 estambres. Ov. con 2 ó 5 estilos. Fr. en cápsula que se abre por el vértice.*	*Sileneas:* clavel rojo, saponaria, colleja, silene. *Alsíneas:* culebrina, anagálida, grama estrellada, neguilla.
GERANIÁCEAS (del griego *Geranos*, grulla).	*Herbáceas. Fl. 10 estambr. generalm. Ov. 5 celdas. Fr. pend. sin albumen.*	Geranio, pelargonio. *Plantas vecinas. Tropeolas:* capuchinas. *Lináceas:* lino.
MALVÁCEAS (del latin *Malva*, malva).	*Herbáceas. Arbustos. Arboles. Fl. muchos estamb. Ov. y fr. muchas celdas.*	Malva, malvavisco, oleandro. *Plantas vecinas:* tilo, árbol del cacao.
RANUNCULÁCEAS (del latin *Ranuncula*, rana).	*Herbáceas. Fl. numerosos estambres. Fr. con folículos. Planta de adorno.*	Ranúnculo, eléboro, anémona, clemátide, aguileño, acónito, consuelda, peonía.
POLIGONÁCEAS (del latin *Polygonum*, alforfon).	*Herbáceas. Fl. 6 estambres y pistilos. Ov. libre. Una celda. Fr. 3 ángulos.*	Acedera, ruibarbo, alforfón. *P. vecinas. Quenopódeos:* remolacha, espinaca.
URTÍCEAS (del latin *Urtica*, ortiga).	*Herbáceas. Fl. pequeñas 4 estambres. Ov. con una celda; una semilla.*	Ortiga, parietaria. *Pl. vecinas:* cáñamo, lúpulo, olmo, moral, higuera (árboles).
EUFORBIÁCEAS (del latin *Euphorbies*, euforbio).	*Herbáceas. Arboles. Fl. numerosos estambres. Ov. 2 celdas. Fr. global.*	Euforbio, mercurial, manzanillo, ricino, yuca. *Pl. vecinas:* boj.
AMENTÁCEAS (del lat. *Amentum*, amento).	*Arboles ó arbustos. Fl. 2 clases, estamb. en amento ó con pistilo. Fr. difer.*	Encina, haya, castaño, salce, avellano, carpe, nogal, abedul.
LILIÁCEAS (del latin *Lilium*, lirio); tres divisiones: *Liliáceas, Colchíceas, Asparragíneas.*	*Herbáceas. Flor con seis estambres. Fruto con cápsula. Ovario libre con 3 celdas. Tallo bulboso. Plantas de adorno.*	Lirio, jacinto, tulipán, ajo, cebolla, puerro, chalota. *Colchíceas:* cólchico. *Asparragíneas:* espárrago, lirio de los prados, sello de Salomón.
IRÍDEAS (del griego *Iris* y *Eidos*, aspecto).	*Herbáceas. Fl. 3 estambres. Ov. 3 celdas. Tallo bulboso. Pl. de adorno.*	Lirio cárdeno, espadaña. *Plant. vecin. Amarilídeas:* narciso, campanilla bl.
ORQUÍDEAS (del griego *Orchis*).	*Herbáceas. Fl. en racimos irregulares. 1 estambre. Ov. adher. T. bulboso.*	Orquis, ofris, vainilla. *Pl. vecinas:* banano (árboles), cañacorro.
JUNCÁCEAS (del lat. *Juncus*, junco).	*Herbáceas. Fl. pequeñas, 6 estambres. Ov. con 3 celdas. Fr. cápsula.*	Junco, narthecia, esparto, luzula.
PALMERAS (del latin *Palma*, palma).	*Arboles. Fl. pequeñas, 6 estambr. Ov. 3 celdas. Tronco sin ramos, elevado.*	Palmera, palmito, palmera de dátiles, cocotero, sagú.
GRAMÍNEAS (del latin *Gramen*, hierba).	*Herbáceas. Fl. en racimos ó espigas. Ovario y fruto. Semilla.*	Trigo, centeno, cebada, maiz, arroz, avena, cizaña, panizo, alpiste, bambú.
CIPERÁCEAS (del latin *Cyperus*, juncia).	*Herbáceas. Fl. con 2 ó 3 estambres. Fruto akena ó bracteado.*	Esparganio, papiro, carice de las arenas, anea, linaza.
CONÍFERAS (del griego *Konos*, piña); tres divisiones.	*Arboles. Fl. sencillas pequeñas, estambres. Hojas agujas. Fr. cápsula. Canales resinosos.*	Pino, cedro, abeto, alerce. *Cupresíneos:* ciprés, enebro, tuya. *Taxíneas:* tejo. *Pl. vecinas: Cicadeas.*
CRIPTÓGAMAS (del griego *Kruptos*, oculto, y *Gamos*, unión) con raíces.	*Herbáceas. Plantas con raíces, tallo y hojas. No tienen flores y se reproducen por esporas.*	Criptóg. con raíces. *Helechos:* polipodio. *Equisetáceas:* equiseto ó cola de caballo. *Licopodiáceas:* licop., pie de lobo.
CRIPTÓGAMAS sin raíces, cuatro divisiones.	***Herbáceas. Sin flores ni raíces, se reproducen por esporas; corpúsculos de una sola célula.***	**Musgos (*Pl. vecinas:* hepáticas). *Algas:* fucus, sargazo. *Hongos:* agárico, morilla, etc. *Líquenes.***



1. Compuestas (calendula).
2. Rubiáceas (rubia).
3. Personadas (antirrino).
4. Labiadas (ortiga blanca).
5. Solanáceas (patata).
6. Borragíneas (consuelda).
7. Convolvuláceas (campanilla).
8. Primuláceas (primavera).
9. Cucurbitáceas (melón).
10. Ribesáceas (grosellera).
11. Umbelíferas (zanahoria).
12. Rosáceas (fresal).
13. Papilionáceas (guisante).
14. Violáceas (violeta).
15. Papaveráceas (amapola).
16. Crucíferas (alelí).
17. Cariofíleas (clavel).
18. Gerianaceas (geranio).
19. Malváceas (malva).
20. Poligóneas (acedera).
21. Ranunculáceas (Ranúnculo)
22. Urticeas (ortiga)
23. Euforbiáceas (mercurial)
24. Amentáceas (roble)
25. Liliáceas (azucena).
26. Irídeas (lirio cárdeno).
27. Gramíneas (trigo).
28. Orquídeas (orquis).
29. Junceas (junco).
30. Ciperáceas (juncia).
31. Coníferas (pino).
32. Helecho (h. macho).
33. Equisetáceas (cola de caballo).
34. Palmeras (p. enana)
36. Algas (uva de mar).
37. Licopodiáceas (licopodio ó marrubio).
39. Hongos (agárico).
38. Líquenes (l. de Islandia)
35. Musgos (tricomanes).

Desde el carro decorado de los romanos ó la lenta carroza de los ociosos reyes, al moderno vehículo dócil y rápido, es variado en extremo el número de los carruajes. Dueñas hasta ayer de los caminos, que animaban con el ruido de sus cascabeles y el chasquido del látigo del postillón, las diligencias han cedido el paso al automóvil, verdadera forma de la locomoción contemporánea, llamado á pasear sobre la tierra la humana curiosidad, devolviendo su animacion á los caminos abandonados y á las poblaciones muertas por el aislamiento.

El coche en la antigüedad.

Asiria.—Los bajorrelieves de Ninive nos ofrecen la imagen de los carros asirios, semejantes á los de los egipcios, destinados á los viajes ó á la guerra, pero casi siempre arrastrados por leones, tigres domados ú otros animales simbólicos.

Egipto.—Los Faraones combatian sobre un carro cerrado por delante y otras veces horadado y muy esbelto. Herodoto dice que la construcción de numerosos canales impidió, al cortar todos los caminos, el multiplicado empleo de estos carros. La Biblia nos enseña, sin embargo, que Faraón invitó á Josef á subir en uno de ellos.

Grecia.—Habiendo Aquiles en el sitio de Troya, según dice Homero, atado el cadáver de Héctor á la trasera de un carro, le arrastró alrededor de la ciudad. En las fiestas de Juno, la sacerdotisa se encaminaba al templo en un carro conducido por una pareja de bueyes. La *biga*, ó carro de dos caballos, se empleaba en los combates; la *cuadriga*, ó carro de cuatro, para ceremonias y solemnidades. El de cuatro caballos, guiado por los corredores en Olimpia é inventado por los frigios, fue introducido en Atica por Ericteo.

Roma.—Los carruajes romanos, de una gran variedad en la *forma*, alcanzaron gran lujo en los adornos; las especies eran numerosas, entre ellas el *carpentum* ó vehículo de dos ruedas, destinado al paseo; la *carruca*, de cuatro ruedas, reservada á los dignatarios. Los vasos etruscos representan frecuentemente la imagen del *cisium* con un timón y dos caballos. César llegó en uno de éstos, en menos de ocho días, desde Roma, donde habitaba, á las orillas del Ródano. La *tensa* estaba destinada para pasear los ídolos. El empleo de las literas (*lectica* y *basterna*) estaba reservado á los patricios.

El coche en la Edad Media.

Los galos empleaban el carro para la guerra y el comercio, lo mismo que los hunos. Atila atravesó toda la Galia y la Italia seguido de un gran número de pesadas carretas.

Después de la conquista de los francos, los carruajes galorromanos, importados por César, no tardaron en ser sustituidos por los pesados vehículos, tirados por bueyes, de los reyes merovingios.

Los eclesiásticos, los aldeanos y las mujeres solamente fueron los que siguieron haciendo uso para viajar de las cabalgaduras. La caballería, los torneos, las cruzadas, y sobre todo el descubrimiento de la artillería, ayudaron por otra parte á extender por doquiera el uso de los nuevos atalajes, y desde el siglo XIII, á pesar de que Felipe el Hermoso había dispuesto que «ninguna burguesía tuviese carro», no dejaron de encontrarse invadidas las calles de París por un considerable número de literas y de carruajes. De esta manera fue como Isabel de Baviera hizo su entrada triunfal en París en 1405, llevada en un magnífico *carro oscilante* (suspendido) y «mucho rico».

Renacimiento y siglo XVII.

Con Francisco I aparecieron las carrozas (del italiano *carrozza*); sus sucesores, como príncipes magníficos, continuaron usándolas. Enrique III extendió el favor real hasta los simples *coches*. El 14 de mayo de 1610, al pasar el rey Enrique IV por la calle de la Ferronnerie en su carroza, fue asesinado por Ravaillac, y desde entonces las carrozas se construyeron cerradas y blindadas algunas veces, como la del cardenal Richelieu.

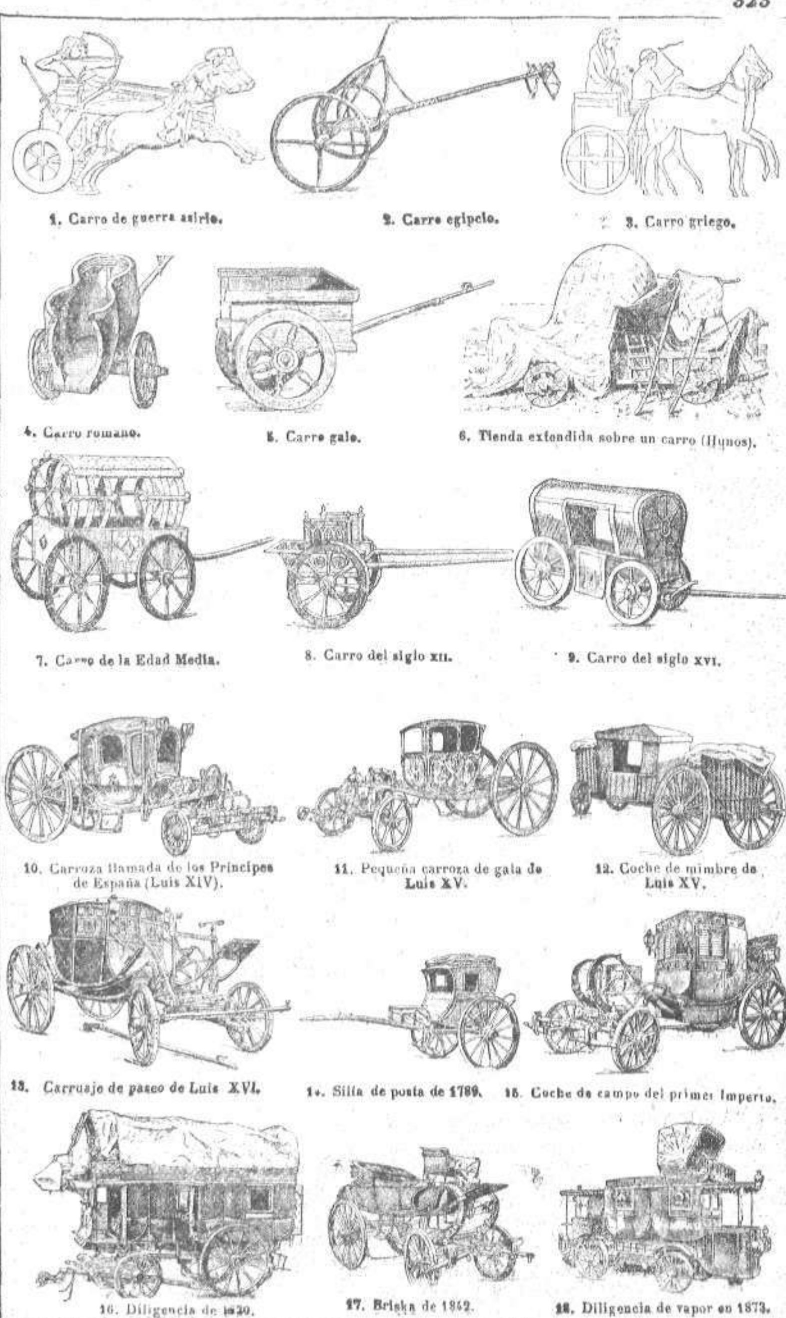
Saint-Simon y Voltaire hablan constantemente de las magníficas carrozas usadas en la corte de Luis XIV. Algunas se conservan en Versalles (Gran Trianón) y en el museo de Cluny, y son no solamente obras maestras de construcción, sino también verdaderas maravillas de arte y decorado. Tal es la llamada de los «Príncipes de España», cuyo dibujo publicamos. En tiempo de Luis XIV empezaron á circular algunos coches de alquiler, propiedad de un tal Sauvage, habitante en la calle de Saint-Martin, que tenía por muestra «Al buen San Fiacre». Estos vehículos son el origen de los modernos *simones*.

En la misma época, Pascal, ayudado por el duque de Roannes, estableció en París el primer servicio de carrozas á cinco sueldos, que precedieron á nuestros ómnibus.

Desde el siglo XVIII á nuestros días.

La *silla de manos* de que nos habla Molière en las *Preciosas Ridículas* llegó á alcanzar gran predicamento en tiempos de Luis XIV, Luis XV y Luis XVI. En la misma época se vieron también los primeros *coches de mimbres* y las primeras *berlinas*. Las *turgotinas* (inventadas por Turgot), la *carroza de tirantes*, la *silla de posta* (1789), estuvieron en uso desde la época de Luis XVI.

Siglo XIX.—Además de los carruajes de uso militar (coche del mariscal Mortier), el siglo XIX ha conocido un gran número de vehículos nuevos. Los *coches-correos*, los *ómnibus*, las *diligencias* de postillones legendarios, fueron empleados para la locomoción del público; el *landau*, el *cupé*, la *briska* (1842), para la locomoción privada. Además, el *mailcoach*, el *tilbury*, el *cab*, el *cabriolet*, el *dogcart*, el *break*, de invención inglesa, no tardaron en vulgarizarse entre el público. En 1873 aparecieron las primeras *diligencias de vapor*. Después, el número y variedad de los vehículos modernos se ha multiplicado extraordinariamente, desde la *carretela* á la *daumont*, el *tonneau* y el *tranvía*, tirados por caballos, hasta el *ciclo*, la *bicicleta*, el *ferrocarril* y el *automóvil*.



1. Carro de guerra asirio.
2. Carro egipcio.
3. Carro griego.
4. Carro romano.
5. Carro galo.
6. Tienda extendida sobre un carro (Hunos).
7. Carro de la Edad Media.
8. Carro del siglo XII.
9. Carro del siglo XVI.
10. Carroza llamada de los Príncipes de España (Luis XIV).
11. Pequeña carroza de gala de Luis XV.
12. Coche de mimbre de Luis XV.
13. Carruaje de paseo de Luis XVI.
14. Silla de posta de 1789.
15. Coche de campo del primer Imperio.
16. Diligencia de 1830.
17. Briska de 1842.
18. Diligencia de vapor en 1873.

ÚLTIMOS PROGRESOS DE LA HORTICULTURA

Las lilas en nuestros jardines presentan sus botones en marzo y florecen en abril. Eso no satisface todavía. El hombre, que todo lo avasalla, ha querido obligar á las lilas á dar flores en octubre ó noviembre, y lo ha conseguido. Estas flores cuestan bastante caras: no tienen el sutil aroma y el verdor delicado de las creaciones primaverales; pero halagan, sin embargo, el deseo del hombre, que satisface el capricho de tener en su habitación hermosas flores al mismo tiempo que la nieve cubre los campos y se posa en sus ventanas.

Flores caras.

Los primeros invernáculos datan de fines del siglo XVII; hacia el año 1850 se perfeccionaron hasta el punto de producir en invierno legumbres y frutas, y ahora ya tenemos flores en todas las estaciones.

Influencia de los anestésicos.—Inspirándose el profesor dinamarqués Johannsen en los trabajos de Claudio Bernard, ha sido uno de los primeros que han explicado la influencia de los anestésicos (éter y cloroformo) sobre los vegetales.

Los vapores de estos anestésicos provocan, acentúan y abrevian el período del reposo invernal, y precipitan con una rapidez increíble la evolución de los botones florales, que se abren en menos tiempo que el que necesitan las plantas no eterizadas para entrar en vegetación.

Con este fin se arrancan los arbustos y se ponen al abrigo hasta que se deseque el cepellón de tierra que rodea la raíz; después se exponen en la cámara de eterización, donde está distribuído el éter de modo que se ha evaporado á razón de 40 gramos por hectolitro de aire para el éter y de 80 á 100 gramos por metro cúbico para el cloroformo. La temperatura ambiente debe mantenerse á 18 ó 20°.

Se separan las plantas á los tres días para llevarlas inmediatamente á una llamada estufa de forzado. Se abren las yemas prontas á romperse, se extienden los ramos en abundancia, y entonces corresponde al jardinero vigilar sus plantas, suprimir las yemas inútiles y suministrar á discreción el agua y aire necesarios.

El tiempo que se gana.—Operando de este modo se obtiene un anticipo de diez á veinte días. Como indican las figuras de los ejemplares de lilas sometidos á la eterización, echan flores y hojas veinte días antes de los demás arbustos de la misma procedencia, cultivados en estufa caliente ordinaria. De aquí resulta una economía de combustible, de tiempo y de dinero.

Floración asegurada.—El forzado de las plantas tiene sus límites, y no se obtiene floración anticipada sino cuando las primeras heladas han impedido por completo toda vegetación exterior. Si no es así, se desarrollan hojas, pero los botones florales quedarán estériles. Así es que en el Mediodía de Francia no pueden obtenerse lilas forzadas antes del mes de enero, mientras que los individuos eterizados abren sus flores desde el mes de octubre. En los otoños lluviosos ó suaves las lilas forzadas parisienses, aunque se las vuelva á poner en estufa, echan hojas, mientras que los botones abortan, y las eterizadas previamente dan una hermosa floración.

Lo que cuestan las flores forzadas.—El gasto de la eterización representa, próximamente, 12 céntimos por planta y por mes. Si se añade á esta cifra el coste de la calefacción y mano de obra, la amortización de los desembolsos de instalación y otros gastos generales se explica lo que puede valer un ramo de lilas en invierno. El precio de venta, por otra parte, oscila según las condiciones de la oferta y la demanda, y bastan, por ejemplo, algunos entierros ó bodas de personajes ilustres, la aproximación de las fiestas de Navidad ó Año nuevo, para que en el espacio de una semana suban de un modo extraordinario las flores, á pesar de las remesas que llegan del litoral mediterráneo.

El porvenir de la floración acelerada.

Como ha hecho notar Alberto Maumené en la *Revista científica* (*Revue scientifique*), existen ya muchas de estas industrias de *forzado*, por medio del éter ó el cloroformo, en Inglaterra, Dinamarca y Alemania, y la extensión del cultivo floral por los anestésicos amenaza invadir nuestros mercados de flores de invierno para hacer concurrencia á las nuestras y suplantarnos en la exportación. Es, pues, urgente que los horticultores entren en el movimiento general y se aprovechen de estos nuevos descubrimientos.

Les han adelantado ya en este camino los aficionados y jardineros de propiedades particulares, que después de afortunados ensayos y grandes resultados han adoptado el forzado por el éter, que va á introducir una revolución en la práctica corriente, prometiéndose mucho respecto á producir, en la estación contraria á la suya, cerezas, albérchigos, ciruelas, peras y uvas.

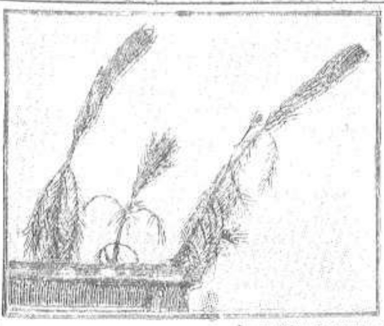
En el curso de la Exposición hortícola de Gante, el conde de Kerchove ha resumido en las pocas palabras siguientes el programa del horticultor del porvenir: «Producir la planta elegante con el menor gasto posible, llevarla al mercado á la hora en que la desea el comprador, tal es la nueva fórmula que se impone al empezar el siglo XX».

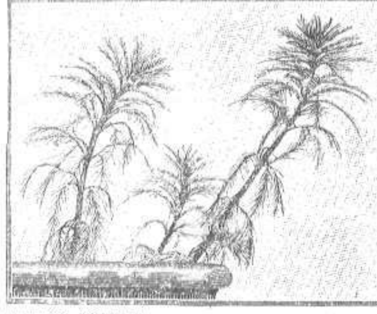
Las transformaciones de una misma planta.

Juan Massart, de Bruselas, ha observado un caso típico de acomodación individual en la planta llamada *Polygonium amphibium*. Si se cultivan tres ramos de esta planta en un medio diferente, cada uno de ellos se acomoda al nuevo régimen á que se somete y se transforma por completo.

Uno, que se cultive en arena poco regada, producirá la planta *xerófila* (que ama la arena) de los peñascos, con los ramos cortos y hojas aterciopeladas: el segundo, plantado en un tiesto colocado en una fuente con agua, resulta un vegetal acuático de tallo corto y con hojas raras y lisas: el tercero, conservado en tierra húmeda en un tiesto, presenta tallos derechos, con las hojas lanceoladas y revestidas de pelos.

No hay semejanza alguna entre estas tres plantas cuyo origen es el mismo.

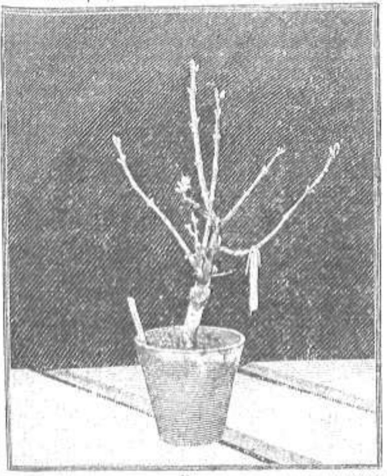




La planta dormida y la planta despierta.

La planta, como todo lo que vive en la Naturaleza, necesita reposo. Se duerme y despierta á horas fijas, con una regularidad envidiable. He aquí pies de mil en rama fotografiados en pleno sueño; los ramos están enteramente replegados.

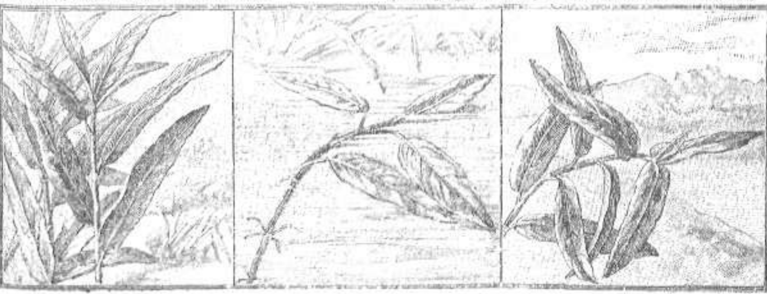
Antes de la aurora la planta despierta, extiende de nuevo sus abanicos de hojas verdes y sus florecitas amarillas; las ramas de la parte inferior se extienden á su vez lentamente, como brazos que se estiran. Sólo el tallo conserva la misma inclinación.



El efecto de la eterización sobre la floración forzada.

De estos dos pies de lilas plantados al mismo tiempo, éste se ha conservado en una estufa ordinaria, calentada según el antiguo sistema de forzado. Las yemas comienzan apenas á salir á los veinte días.

Durante estos veinte días, esta segunda lila, primero eterizada, después forzada en la misma estufa, se ha desarrollado por completo y ha florecido. Por este ejemplo puede juzgarse la importancia del método de forzado.



Las transformaciones de una misma planta.

1.er ramo del *Polygonium*, cultivado en tierra húmeda: *planta terrestre*.

2.º ramo, plantado en un tiesto colocado en un recipiente de agua: *planta acuática*.

3.er ramo, colocado en arena poco regada. *planta xerófila*.

LOS APERITIVOS VENENOSOS

¡Cuántas gentes hay honradas, pacíficas, virtuosas, que están al corriente de los peligros del alcohol; tal vez miembros de una sociedad de templanza, y que dulcemente, con arrobamiento, se sirven cada día una nueva dosis de un veneno que su organismo no puede eliminar! ¡Cuántos hombres graves, sesudos, hay que pensarían descuidaban su salud si no acudiesen todas las tardes después de la labor abrumadora ó del paseo del medio día á intoxicarse lenta sí, pero seguramente, con la quina obligada ó los dos deditos del ajenjo fatídico (diluído, muy diluído), sin los cuales pretenden que su estómago permanece desesperadamente desfallecido!

El aperitivo es un veneno.

Pues bien, se hace preciso decir á esas buenas gentes que se engañan; es necesario repetir á esos «burgueses», á esos empleados, á esos comerciantes que pasan muchas veces su jornada en un espacio reducido, escaso de aire y luz (al contrario del obrero, que trabaja de firme al aire libre y que resiste mejor porque elimina más), hay que repetirles, decimos, que tratándose de aperitivos no hay nada comparable al ejercicio físico metódico y moderado, á la vida higiénica y regular, y que si las bebidas llamadas aperitivos no han excitado jamás el apetito en los que sólo excepcionalmente los toman, en cambio llegan á destruirlo bien pronto en el que los usa á diario. Además, ocasionan graves desórdenes digestivos y nerviosos, preparan el terreno para todas las enfermedades, «forman el nido» á todas las infecciones, anulan toda resistencia vital..... ¡Cuántas tisis, cuántas neurastenias, diabetes, gotas, parálisis, reblandecimientos, lesiones del hígado ó albuminurias han sido originadas y sostenidas por el repetido uso del *licor verde*! y también ¡cuántas pneumonías, gripes, fiebres y anginas de curso completamente benigno se convirtieron en funestas para el sujeto fiel al *vermouth* ó al *amargo*, en vez de curarse buenamente como sucede al que posee órganos que no se han desgastado por los pretendidos alcoholes higiénicos!

El alcohol en las bebidas.—El cuadrito siguiente indica la proporción de **alcohol por litro** de las principales bebidas:

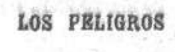
Cerveza..........	40	Madera..........	200
— inglesa.....	74	Marsala.........	283
Sidra..........	85	Chartreuse.......	430
Perada..........	88	Ginebra.........	516
Vinos ordinarios.	87 á 150	Aguardiente superior de orujo.......	534
Vinos finos....	90 á 190	Kirsch..........	550
Jerez..........	190	Ron...........	551
Vermouth.......	190	Whisky.........	540
Oporto.........	200		

Si los alcoholes y vinos son ya peligrosos, las bebidas llamadas aperitivas lo son diez veces más.

El ajenjo.—Además del alcohol, el *hada verde*, gran proveedora de los manicomios, contiene: la *hierba ajenjo, hisopo, hinojo, anís, melisa, angélica, coriandro, etc.*; esencias todas eminentemente *estupefacientes, epileptizantes*, fuentes de tuberculosis y de epilepsia, y su consumo abusivo ocasiona el *delirium tremens*.

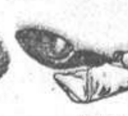
El bitter.—Contiene alcohol de menor grado (80°); *pero á todas las drogas precedentes se agregan el enebro, la menta piperita, la salvia, el clavillo y el anís, sustancias tóxicas, enervantes y epileptógenas.*

El vermouth.—Menos tóxico, por estar compuesto sobre todo de vino blanco, contiene la mayor parte de las esencias ya mencionadas y además centaura, angélica y otros muchos hierbajos, cuyos alcaloides son funestos para la salud. De todos estos venenos, el vermouth es, sin embargo, el menos peligroso.



LOS PELIGROS DEL VULNERARIO





Un vaso ordinario puede matar á un joven. — Una copa de las de burdeos mata á un niño de diez años. — Una copita de licor mata á un niño de dos años. — Una cucharada mata á un recién nacido.

El vulnerario maldito.

¿Qué diremos del vulnerario? ¿Le conocéis? En la medicina popular representa el mismo papel que el árnica en cirugía: constituye el remedio universal, la panacea por excelencia, el *agua de salud* que alivia todas las miserias y cura todos los males. Es aperitivo, digestivo, estimulante, tónico, vermífugo. Se entroniza en la portería, en la buhardilla, en el taller, y reina como dueño y señor en la cabaña de la aldea; ese es el *vulnerario*, el bálsamo soberano.

Pues bien, al lado del vulnerario, el alcohol es un veneno de juguete, y el vermouth, el ajenjo, el bitter, se convierten en drogas inofensivas. Puede preguntarse qué otro veneno podría buscarse en el arsenal terrible de las flores del campo si el opio, el acónito y la belladona no hubiesen sido olvidados felizmente por el filántropo al revés que compuso este filtro, digno de las brujas de Macbeth

¿Queréis epileptizantes? Ninguno falta en la composición del vulnerario: ahí están el ajenjo, el hinojo, el hisopo y la salvia en espantable proporción: la salvia, sobre todo, que con 0,01 centígramo hace se produzcan convulsiones en un perro de 10 kilos de peso. ¿Queréis estupefacientes? Ahí están la angélica, la melisa y las otras plantas cuyas propiedades estimulantes á dosis débiles ocultan los efectos más terribles que aparecen cuando se traspasan: la albahaca, mejorana, melisa, menta, orégano, romero, tomillo, ajedrea, hiperición, serpol, hasta la ruda, y despreciamos el alcohol de 60°, base del divino licor. El vulnerario es, pues, el veneno de los venenos. Mr. Ch. Mayet ha compuesto el siguiente cuadro, muy sugestivo y que demuestra palmariamente la toxicidad del vulnerario.

Un litro de este licor contiene con que matar un peso determinado de carne viva estimado en:

	KILOG.		KILOG.
Salvia.	32,00	*Suma anterior*	59,13
Lavanda.	8,08	Angélica.	1,00
Ajedrea.	4,35	Calaminta.	0,98
Romero.	4,08	Menta.	0,60
Hisopo.	2,60	Ruda.	0,57
Hinojo.	2,15	Tomillo.	0,50
Orégano.	2,09	Melisa.	0,11
Mejorana.	1,93	Albahaca.	0,07
Ajenjo.	1,35	*Total. . . . . .*	63,11
Suma y sigue.	59,13		

Ved lo que son los aperitivos y otros licores llamados tan impropiamente «higiénicos»; licores que conducen al individuo á la decadencia fisiológica, á la atrofia del hígado, á la petrificación de las arterias, á la sobrecarga grasosa del corazón, á la tuberculosis pulmonar, á la degeneración progresiva, á la esterilidad de la raza y á veces hasta al crimen y la locura.

De aquí la necesidad de insistir constantemente sobre los peligros del *alcoholismo* llamado *higiénico* y de denunciar los perjuicios que causan diariamente la rutina, el ejemplo, los prejuicios y las creencias populares.

TOXICIDAD COMPARADA DE LOS LICORES ALCOHÓLICOS



Vulnerario, **24 veces más tóxico que el vino.**



Ajenjo, **16 veces.**



Vermouth, amargos, etc., **8 veces.**



Aguardiente, kirsch, **4 veces.**



Ron, coñac, **3 veces.**



Vino común tipo.

El aperitivo padre de la tuberculosis.

Actualmente corresponde á los franceses el primer lugar en el consumo anual de los licores **llamados aperitivos.** Hace veinte años ocupaban el séptimo lugar de la escala; pero hoy consumen dos veces más aún que las naciones que antes ocupaban los primeros lugares, como los ingleses, belgas, holandeses, suizos y alemanes. Entre ellos es entre los que las bebidas con las esencias y las esencias preparadas con alcohol aumentan cada año el número de víctimas de la tuberculosis. Los bebedores habituales de aperitivos llegan á tener un organismo debilitado de tal manera, que ofrecen un terreno perfectamente preparado á la invasión de los microbios, de los bacilos de Koch, cuya multiplicación produce la tuberculosis.

El Dr. Lancereaux, en una comunicación dirigida á la Academia de Medicina, ha demostrado que las causas predisponentes de la tuberculosis se escalonan en las proporciones siguientes en la estadística de 2.192 casos que ha podido formar:

Alcoholismo.	1.229	*Suma anterior.*	2.053
Miseria, privación de aire, etc. . . .	284	Herencia probable.	93
		Contagio.	46
Suma y sigue.	2.053	*Total. . . . . .*	2.192

En esta misma estadística, el alcoholismo sería debido al uso y al abuso de las bebidas siguientes:

Bebidas con esencias.	239	*Suma anterior.*	677
Esencias y alcohol. .	254	Vino.	164
Alcohol.	91	Intoxicaciones mixtas (alcohol, vino y esencias).	388
Alcohol y vino.	93	*Total. . . . . .*	1229
Suma y sigue.	677		

El alcoholismo causa de crímenes y de locura.—No solamente desorganiza la constitución humana el alcohol, sino que es asímismo causa de una nube de desdichas. Según un trabajo reciente de estadística en Francia, el alcohol es la causa primordial de 52.000 delitos y crímenes anuales, riñas, ataques nocturnos, injurias á la autoridad, asesinatos ó tentativas de asesinato etc.

El alcoholismo ha causado 1.753 suicidios y otras muertes violentas durante el año pasado en Francia.

De 170.000 tuberculosos, los 130.000 son alcohólicos.

El alcoholismo ocasiona cada año 60.000 casos de locura pasajera ó incurable; los poderes públicos, las escuelas, las familias, cuantos se ocupan del porvenir de la raza humana, se hallan interesados, por lo tanto, en combatir el uso del alcohol bajo todas sus formas.

METEOROLOGÍA PRÁCTICA

¿De dónde viene el viento? ¿Cómo evaluar las resistencias que hay que oponerle? Tales son las preguntas que muchas veces se hace el marino, el soldado, el cazador, el automovilista y cuantos han de arrostrar los caprichos de Eolo. La dirección ó la velocidad del viento ha hecho perder o ganar batallas; conviene, pues, estudiar una y otra.

El viento es el aire en movimiento, el cual está subordinado á las diferencias de temperatura de la superficie del globo. Si abrís la puerta de una habitación caldeada en comunicación con otra fría, habréis fabricado viento: el aire caliente, más ligero, precipítase con violencia en el recinto frío. La famosa *tramontana* de Cataluña *no es más* que el *simoún* del Sahara atenuado.

Dirección del viento. — Obsérvase esta dirección mediante *girómetros* hechos de dos placas de palastro en ángulo de unos 20 grados. Sírvele de contrapeso una flecha. Pero ¿cómo reemplazar en despoblado un aparato tan complicado? Pues con un procedimiento harto sencillo: añadir al extremo de un palo largo y flexible una sencilla cinta de 0m,02 ó 0m,03 de ancho por 0m,50 de largo y ponerlo en la cumbre de un edificio ó de un árbol muy alto.

La velocidad del viento.—La velocidad del viento es el número de metros que cierto volumen de aire recorre en un segundo. Una velocidad de 10 metros, por ejemplo, significa que el viento haría recorrer 10 metros por segundo á un cuerpo *tan liviano como un pequeño* globo de goma. También se evalúa la velocidad del viento en kilómetros por hora, siendo fácil pasar de un cálculo al otro.

Es muy complicado el medir la velocidad del viento por medio de mecanismos físicos. El más usual, el *anemómetro*, formado por un molinillo alrededor de un eje, con alas provistas de arcaduces huecos, no es manuable para todos, pero la naturaleza puede reemplazar este instrumento con un cálculo aproximado. He aquí una escala terrestre suficiente para la mayoría de los casos:

Velocidad del viento.

ESCALA TERRESTRE	Velocidad en metros por segundo.	OBSERVACIONES
0. Calma. . .	0m á 1m	Humo vertical. Las hojas de los árboles quietas.
1. Débil. . . .	1 á 4	Sensible en el cuerpo, agita las hojas de los árboles.
2. Moderado.	4 á 8	Agita la ropa y las ramas pequeñas.
3. Bastante fuerte.. .	8 á 12	Mueve las ramas gruesas.
4. Fuerte. . .	12 á 16	Dobla las ramas y los arbolillos.
5. Violento. .	16 á 25	Sacude con fuerza los árboles y troncha las ramas pequeñas.
6. Huracán. .	25 y más.	Derriba chimeneas, desarraiga árboles.

Bastan, pues, cinco minutos de observación para formarse, conforme á este cuadro, una idea aproximada. Pero no hay que confundir la *velocidad* del viento con su *fuerza*, por más que se relacionen mucho.

Fuerza del viento.—La fuerza del viento ó *intensidad* es la presión que ejerce en una *superficie plana* de un metro cuadrado, puesta normalmente en su dirección. Un viento, por ejemplo, cuya velocidad es de un metro por segundo, ejerce en una superficie de un metro cuadrado una presión de 0kg,125. El siguiente cuadro dará una idea de las presiones hechas por los vientos impetuosos:

Fuerza del viento.

VELOCIDAD DEL VIENTO	PRESIÓN EJERCIDA
1 metro.	0k,125
2 —	0 5
3 —	1 125
4 —	2
5 —	3 125
6 —	4 500
7 —	6 125
8 —	8
9 —	10 125
10 —	12 5
11 —	15 125
12 —	18
15 —	28 125
20 —	50
25 —	78 125
30 —	112 500
35 —	153 125
40 —	200

En las tempestades se observa la velocidad de 40 metros por segundo.

Vientos locales.—En nuestras regiones, los principales son la *tramontana*, viento violento seco y frío del Noroeste. Sopla cuando el barómetro está más alto en los Pirineos que en el litoral mediterráneo. Al pasar por el Canigó y el Monseny adquiere suma velocidad y parece tanto más frío cuanto más avanza hacia el Sur. El *solano* se produce cuando el barómetro sube en Africa y baja en el Mediterráneo. Sopla en las costas alicantinas y andaluzas. Es cálido y generalmente húmedo. El *fœhn* se observa en Suiza. Es un viento descendente, caliente y seco, que en invierno produce un cambio de temperatura de 10 grados.

Corrientes aéreas.—Hay *corrientes aéreas* comparables en todo con las *corrientes marinas*. Así como éstas son utilizadas por la navegación, ya que son á manera de caminos sobre los que se desliza una embarcación, las otras son objeto de observaciones prácticas por parte de físicos y aeronautas. El viento, precioso auxiliar y constante peligro á un mismo tiempo, es una *fuerza* que es preciso conocer para combatirla ó utilizarla.

MOLUSCOS DE LAS COSTAS DE ESPAÑA

El Universo es como una inmensa hostería, donde la tierra y las aguas proveen al hombre de todo cuanto es necesario á su existencia. En las profundidades misteriosas del agran desierto de aguas hay oasis, jardines y vergeles tan fértiles como los que se encuentran sobre los ribazos terrestres más soleados. Sus valles subterráneos, sus algas, sus arrecifes, están poblados de extraños seres, de moluscos, de conchas fijas á las piedras y las rocas como la flor al árbol, y que se despliegan como ella en albores primaverales; ¡frutos vivientes del mágico vergel marino!

La ostra, reina de los mares.

No lo es ni por la gracia ni por la belleza. Por su aspecto, aseméjase á un tosco guijarro; ni aun atrae nuestras miradas; pero cuando se abre y se sorbe ese delicioso fruto del mar, *la ostra*, ¡qué deleite para nuestro paladar, qué regalo!

«¡Ostra querida y golosa—exclamaba Séneca,—ostra bienhechora, que excitas en vez de satisfacer; todos los estómagos te digieren, todos los estómagos te bendicen!».

Vitellius las *comía cuatro* veces al día. Cicerón era apasionado por ellas. Horacio las cantó. Las hermosas *romanas servíanse de una pluma* de pavo real para excitar la garganta y poder, haciendo espacio en su estómago, *continuar* «el placer de comer ostras».

El rico romano Sergius Orata fue el primero que tuvo la idea de establecer parques ostreros. Formó éstos cerca del lago de Lucrin, en Baies. Su objeto era hacer la ostra más fina, como ha seguido haciéndose desde entonces.

Antes sólo se veían las ostras en la mesa del rico, hoy son ya un manjar común: de tal modo *ha aumentado la producción de este fruto del mar*. Ya no basta cogerlas sobre las rocas de los Océanos: se las cultiva en los parques, como se cultivan las legumbres en los huertos. Francia produce anualmente más de cien millones de ostras, cuyo valor es de 15.694.455 francos. En París solamente se consumen 40 millones, llegando en el mes de diciembre ó de las navidades á ¡8 millones el consumo!

La coloración *verde* de ciertas especies de ostras es debida á un alga *microscópica verde*, que se desarrolla en algunas zonas donde se produce la ostra *y que es absorbida por el molusco*. Si las algas desaparecen, desaparece también el *color verde* de la ostra.

No se deben comer ostras en los meses de mayo y agosto. En cuanto á los de junio y julio, es tan proverbial esta prohibición, que en los mercados de Francia no se registra en ellos ni una sola venta.

Durante estos cuatro meses, que corresponden á la *cría* de la ostra, está el molusco lleno de un líquido lechoso que influye muy desagradable*mente sobre el estómago*. La ostra puede estar *enferma* cuando se ha criado en un parque mal cuidado, al que llegan residuos poco limpios. Llámase aquella afección *tifus de las ostras*.

Los mariscos comestibles.

Aparte de la ostra, son innumerables los ma*riscos que viven en las aguas* y de los que los ribereños componen su alimentación. Los ma*riscos* son comidos *crudos ó cocidos*, al *natural* ó sazonados, según los gustos y costumbres de cada región en que son recogidos.

Después de la ostra, las almejas forman la más considerable parte del vergel del mar. Los mercados de París reciben por año cerca de 8 *millones de kilogramos de almejas y mariscos* (7.654.000 en 1896), cuyas tres cuartas partes llegan del extranjero, principalmente de Holanda, y el resto de la Charente inferior. No comáis almejas de mayo á agosto; en estos meses se nutren de las estrellas de mar y provocan á veces serias indisposiciones.

Los moluscos en las costas de España.

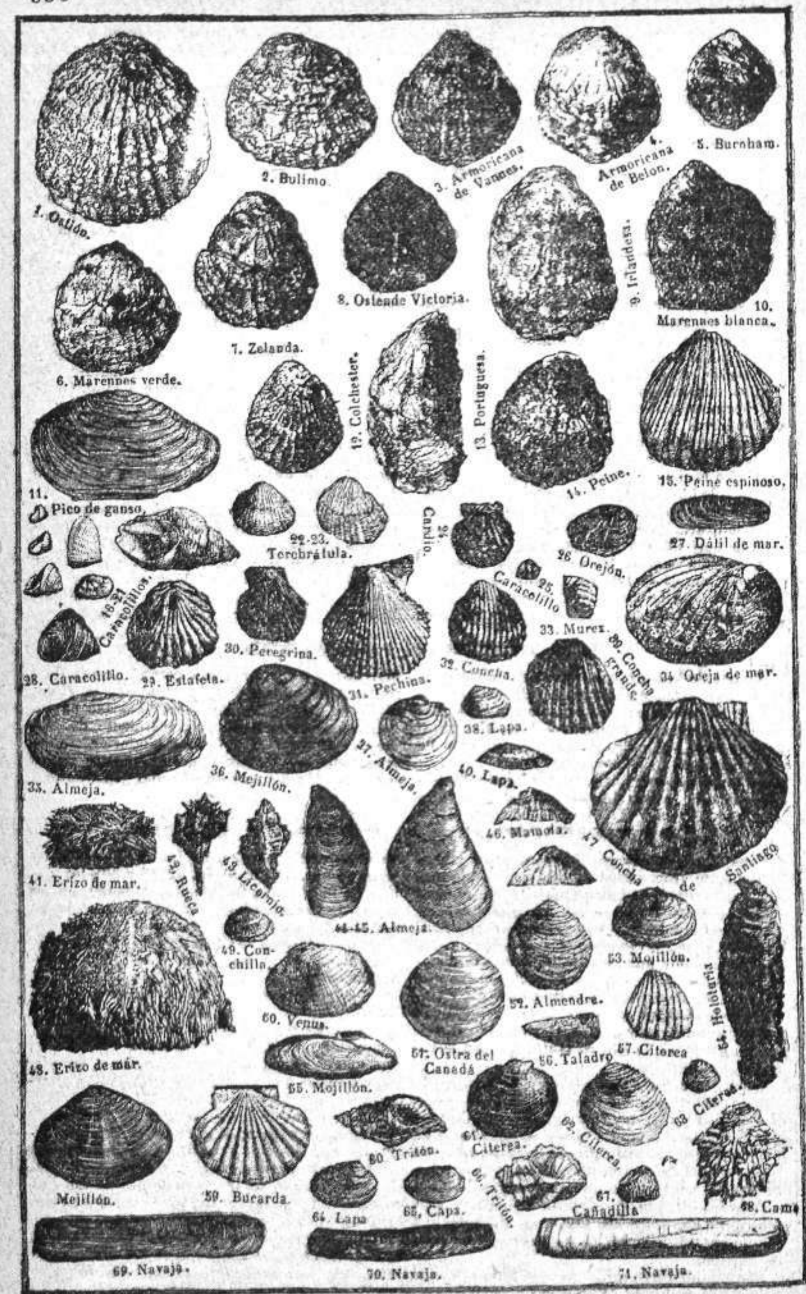
España, con su extenso litoral, produce abundantemente gran variedad, que son en algunas zonas delicados y de gusto exquisito. En muchos puertos del Cantábrico cultívase la ostra blanca y verde, principalmente la primera, y desde Santander, Coruña y Vigo condúcense á los mercados del interior anualmente bastantes millones de ostras, que suelen alcanzar precios muy superiores á los de las que se consumen en Francia, por lo cual, *así como por la menor facilidad* en las comunicaciones, no se ha extendido el consumo de este rico molusco tanto como en la vecina república.

Desde la especie conocida con el nombre de *pie de caballo* por los franceses, que es la menos sabrosa y delicada (núm. 1 de los grabados), que se encuentra en las costas del Mediodía de España, hasta la exquisita de Marennes verde (núm. 6), puede decirse que las costas y viveros de España producen especies análogas á las del *extranjero*, *siendo la ostra de Plencia la más* semejante á esta última. Las numeradas del 7 al 14 son variedades también muy semejantes á las de España.

Son también numerosísimos en todo el litoral ibérico los moluscos comestibles y se consumen en abundancia las almejas (núms. 35 y 36), las lapas (núms. 40, 46, 49, 50, 52, 53 y 58), los dátiles de mar (núm. 27), muy abundantes en las costas de Levante (Málaga y Almería), y las cañadillas (núms. 69, 70 y 71), especiales en las costas de Cádiz y Puerto de Santa María. Los erizos ó estrellas de mar (núms. 41 y 48) son muy estimados en las costas del *Norte y Noroeste, y en todo* el litoral se recogen también, y son de un gusto exquisito, los percebes, de los que se come, más que el molusco propiamente dicho que habita la concha, la parte carnosa de su pedúnculo *a*, *a*, *a*.

Percebes.

Los géneros de los núms. 24 y 60, *turbinella* y *tritón*, de Linneo; el *elix* (núm. 28) y los correspondientes á la familia de las *pectínidas* (conchas de peregrinos) (núms. 26, 30, 31, 32, 39 y 47), no son ni tan abundantes ni tan estimados en las costas de España. En algunas provincias del Norte encuéntranse, en cambio, con *profusión y son muy* apreciados los números 40 y 45, moluscos del género *mitillus*, de Linneo, que se conoce vulgarmente con el nombre de *mejillones* en todo el litoral Cantábrico.



1. Ostión.
2. Bulimo.
3. Armoricana de Vannes.
4. Armoricana de Belon.
5. Burnham.
6. Marennes verde.
7. Zelanda.
8. Ostende Victoria.
9. Irlandesa.
10. Marennes blanca.
11. Pico de ganso.
12. Colchester.
13. Portuguesa.
14. Peine.
15. Peine espinoso.
16-21. Caracolillos.
22-23. Terebrátula.
24. Cardio.
25. Caracolillo.
26. Orejón.
27. Dátil de mar.
28. Caracolillo.
29. Estafeta.
30. Peregrina.
31. Pechina.
32. Concha.
33. Murex.
39. Concha grande.
34. Oreja de mar.
35. Almeja.
36. Mejillón.
37. Almeja.
38. Lapa.
40. Lapa.
41. Erizo de mar.
42. Rueca.
43. Licornio.
44-45. Almeja.
46. Mamola.
47. Concha de Santiago.
48. Erizo de mar.
49. Conchilla.
60. Venus.
51. Ostra del Canadá.
52. Almendra.
53. Mejillón.
54. Holoturia.
55. Mejillón.
56. Taladro.
57. Citerea.
Mejillón.
59. Bucarda.
80. Tritón.
61. Citerea.
62. Citerea.
63. Citerea.
64. Lapa.
65. Capa.
66. Tritón.
67. Cañadilla.
68. Cama.
69. Navaja.
70. Navaja.
71. Navaja.

PECES DE MAR DE LAS COSTAS DE ESPAÑA

La pesca en nuestras costas está en su mayor parte, por decirlo así, monopolizada por las llamadas cofradías de pescadores de las poblaciones del litoral; no obstante, en algunas zonas existen verdaderas compañías, cuyo capital no es sólo español, que recolectan también las hermosas cosechas del mar, de las que tan ricas son en todo tiempo las aguas jurisdiccionales de España. Ciertas especies, como la sardina y el arenque, son abundantes y sabrosísimas, siendo en esto una especialidad nuestra costa cantábrica. En los litorales de algunas provincias de Levante de nuestra península es también abundante la pesca del atún.

La pesca con caña sólo está algo generalizada en nuestros puertos y centros de población, pues sólo en ellos puede el que á tal trabajo se dedica encontrar alguna compensación y medios de lucro. La vida del pescador es, de todos modos y en todas partes, sumamente penosa; su labor durísima y expuesta, sobre todo en el turbulento litoral del Norte de la península, cuyas galernas *en verano y frecuentes turbonadas de todo el año, por lo imprevistas unas veces y otras por lo frágil de las embarcaciones en que se lanzan á la pesca nuestros bravos marineros, dan con frecuencia fin de las lanchas, ocasionando algunos años centenares de víctimas entre los honrados trabajadores de nuestras circunscripciones litorales.*

Excepto en las capitales de provincia, donde la afluencia de bañistas eleva el valor de la pesca algunos meses del año, nuestros pescados no alcanzan nunca precios remuneradores, dándose casos en que la abundancia de sardinas y el escaso rádio de consumo obligan á emplear como abonos *grandes cantidades de esta excelente pesca.*

Las exigencias de algunos acaparadores, que son los que más fácilmente pueden colocar la mercancía, son causa también del escaso beneficio que ésta deja á los pescadores.

La pesca costera.

La pesca costera se lleva á cabo, según ya indicamos, bien por parejas de lanchas (traineras), bien por lanchas particulares, bien muchas veces por pequeños vapores.

Estos hacen á las traineras terrible concurrencia, tanto por la rapidez con que pueden llenar sus depósitos cuanto por la facilidad y seguridad de la faena.

Las tripulaciones de estos buques pagan al mar un tributo muy inferior al de las lanchas, cuyos equipos quedan diezmados con tan triste frecuencia que puede asegurarse que la mortalidad entre los pescadores de *traineras* es superior á la que sufren muchas industrias.

A continuación citamos las especies más frecuentemente capturadas á lo largo de nuestras costas, excepto algunas especies emigrantes que figuran entre las de agua dulce.

Nuestros principales pescados de mar.

ACEDÍA (*platija*).—Las jóvenes suben los ríos muchos kilómetros.

ANCHOA.—Parecida á la sardina pequeña. Gusto muy fuerte.

ARAÑA (*dragón*).—Bueno, pero peligroso, espinas venenosas. Se encuentra en los fondos arenosos.

ARENQUE.—Muy abundante; péscase por bancos; consúmese especialmente ahumado y prensado en barricas. Lanza una especie de grito antes de morir, como la sardina.

El litoral gallego, especialmente en la provincia de Coruña y en Vigo, sostiene varias fábricas de salazón, en las que el arenque es una de las especies que más se solicita. Los arenques gallegos expórtanse no sólo á todas las provincias de España, sino que su consumo se extiende á casi todos los países.

ATÚN (*buey marino, bou*).—Mediterráneo sobre todo y en aguas profundas. Consúmese principalmente en conserva.

La pesca del *bou* es uno de los grandes veneros de la riqueza valenciana, en cuyas costas hay centenares de buques pesqueros que en la época de esta faena (fines de verano) obtienen con ella pingües beneficios.

BACALAO (*abadejo, salmón del pobre*).—Poco frecuente en nuestras costas; péscase sobre todo en Terranova.

BARBADA.—Parecido por sus caracteres al rodaballo. Mediterráneo y costa cantábrica.

BARBO COMÚN (*lobo, lubina*).—Mediterráneo y Atlántico. Puede pesar siete y ocho kilos.

CLÉRIGO.—Especie de bacalao pequeño. Se emplea como cebo para algunas pescas de Bretaña.

CONGRIO (*anguila de mar*).—Común en todo el litoral.

CORBO NEGRO (*cuervo*).—Carne muy blanca; frecuente en los estanques salados y albuferas.

DORADA.—Pez de forma oval, amarillo y con reflejos azules; mancha redonda y negra en el flanco. En todas las costas.

DORADA VULGAR.—Mediterráneo y Sur especialmente. Otras especies en todo el litoral.

GALLO.—Litoral y desembocadura de los ríos.

GATO.—De aspecto repugnante; todo cabeza y boca, con enormes barbas. Piel rugosa.

LACERTA.—Pez de muchas espinas, esbelto y de color diferente, según el sexo. Abunda especialmente en las costas de Levante y los fondos de grava. Carne delicada.

LAMPREA MARINA (*lamprea, anguila*).—Cuerpo de anguila, color aceitunado oscuro. Muy apreciado á la parrilla.

LATIJA.—Escamas fuertes y toscas, dorso giboso. Se come frito con especialidad.

LENGUADO (*perdiz de mar*).—Uno de los peces de mar más apreciados.

LOTA (*especie de lamprea*).—Se enrosca á las piedras como las anguilas. Péscase á marea baja. Dos especies: una de tres y otra de cinco barbillas. Es pez muy asustadizo. Su carne es excelente, sobre todo en otoño.

MAQUEREL (*sarda, chicharro, turel, etc.*).—Muy abundante en todo el litoral.

MERLUZA.—Todo el litoral. Pesa de dos á cuatro kilos; abunda mucho; es muy voraz: caza el arenque y otros pescados pequeños En las costas acantiladas aproxímase mucho á las rocas, y se alimenta de los cangrejos que las pueblan.

MULO (véase *Barbo*).—Todo el litoral. Carne inferior al barbo.

PAJEL (*mochorro*).—Mediterráneo y Sur de litoral. Raya negra de cada lado del cuerpo. Carne mediana.

PESCADILLA.—Muy parecida al bacalao, pero sin barbas, y de tamaño mucho más pequeño. Todo el litoral.

RAYA.—Muchas especies. Muy voraz. Nútrese de crustáceos y pececillos. Puede alcanzar hermosas dimensiones. Carne estimada, sobre todo á la *beurre noir*.

RODABALLO (*rombo*).—Mediterráneo y Océano. Muy estimado. Variedades diversas en Asia y América.

RUBIO (*mochorro, anayorri*).—Todo el litoral. Hermosos colores. Produce sonidos cuando se le coge.

SARDINA.—Consúmese fresca y en conserva. Viaja por bancos como el arenque. Es casi constante en el litoral del Norte. Muy sabrosa.

SARGO (*mugle, café, cabezudo*).—Muchas especies. Suele saltar las redes tendidas.

SARGO (*perdiz de mar*).—Tiene dientes incisivos análogos á los del hombre. Común en el Mediterráneo.

Los peces más reputados.

Los aficionados á los platos delicados aprecian sobre todo la *barbada* y el *lenguado*, preparados de modos diversos, la *anguila de mar* y la *raya*, el *barbo*, la *pescada*, la *pescadilla*, la *dorada*, etc., etc.; figuran en buen puesto también en nuestras mesas la *sardina*, el *arenque*, el *atún*, la *anchoa* y el *boquerón*, que se pesca especialmente en las costas del Sur y Levante.

El *bacalao* es raro en nuestras costas; se pesca, como hemos dicho, en los bancos de Terranova, en los que perecen anualmente gran número de pescadores por los accidentes de mar.

La pesca de la sardina tiene gran importancia en casi todas nuestras costas, muy especialmente en las de Galicia y litoral cantábrico. En las primeras sostiene buen numero de fábricas de conservas y en las del golfo de Vizcaya origina una considerable exportación al interior, y á veces á Francia. Las estadísticas francesas hacen elevar el valor anual de su pesca á 110 millones, de los que corresponden unos 13 á la sardina, 20 al bacalao (Islandia, Terranova y mar del Norte) y 22 al arenque. El número de pescadores parece elevarse á 67.000, según el último censo

En España son escasos y, por regla general, poco seguros los datos estadísticos; pero, no obstante, puede creerse que la extensión de sus costas, la abundancia de su pesca, sobre todo de atún, en las costas de Valencia, besugo (*rousseau*) en todo el litoral del Norte, pescada y pescadilla en todo el litoral y sardina en el Cantábrico y costas gallegas no producirán menos que en Francia ni ocuparán menor número de personas que en la vecina República.

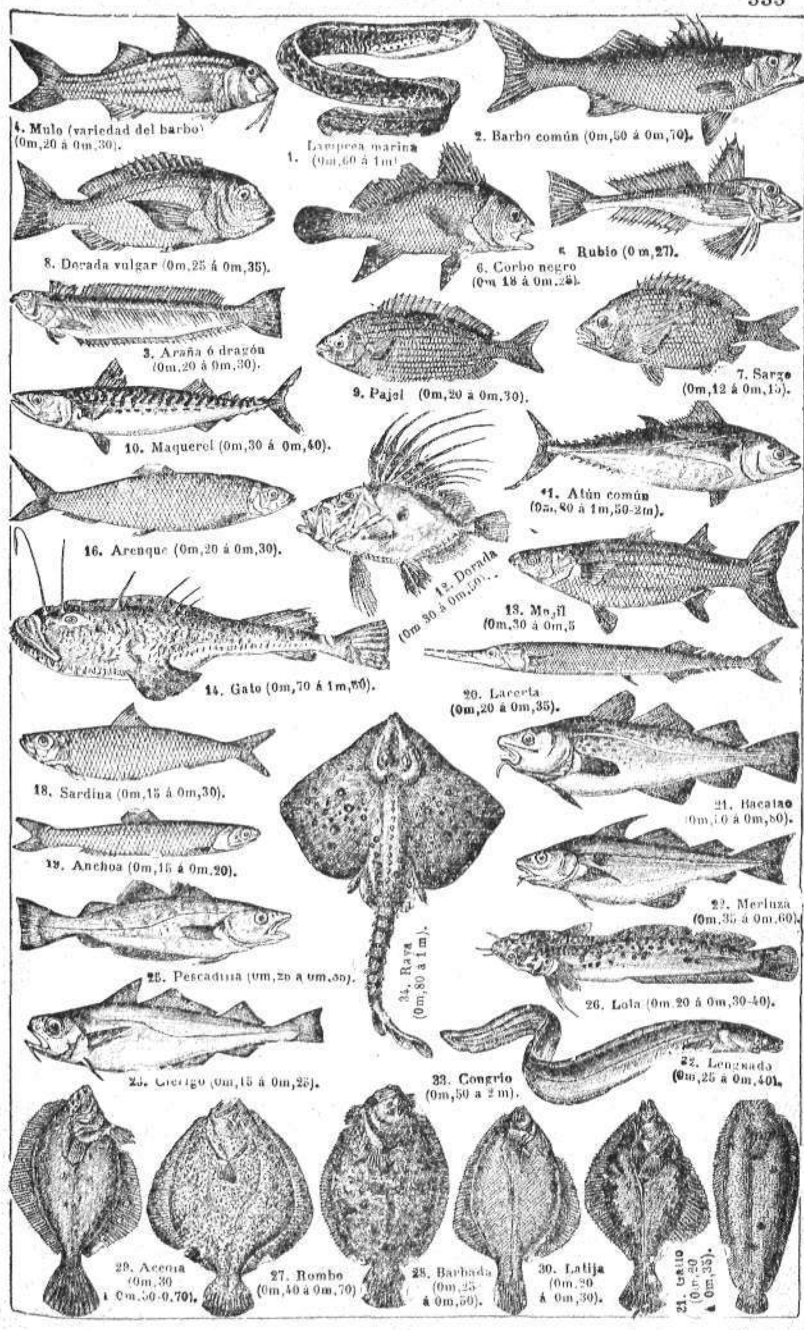
Para dar una idea del valor anual de la pesca en España, juzgamos que no estarán demás los siguientes datos:

Sólo en la capital de Vizcaya, cuya población no llegará á unas 80.000 almas, excluyendo de este número las poblaciones y zonas mineras próximas, se consumen diariamente unos dos mil kilos de pescado, habiendo muchos días en los que se dobla el consumo.

Alguna de las especies, lenguado, angulas, etc., alcanzan precios tan crecidos que no es raro se paguen á cuatro pesetas la primera citada y hasta *veinticinco pesetas la libra de las segundas*.

Aun suponiendo sólo á dos pesetas el precio medio, es casi seguro que Bilbao y su zona minera consumen al año muy cerca de dos millones de pesetas.

Y como quiera que en España existen cuatro ó seis capitales de la costa con mucha mayor densidad y más de quince ó veinte poblaciones en el litoral ó próximas á él que ya todo el año, ya solo algunos meses, reúnen mayor número de habitantes que Bilbao, y además de éstas en todo el interior se importa el pescado fresco de nuestras costas durante todo el año, se comprenderá lo fundado de nuestro juicio al no suponer inferior la riqueza que representa nuestra pesca á las cifras asignadas al valor de la obtenida en la vecina República.


4. Mulo (variedad del barbo) (0m,20 á 0m,30).
1. Lamprea marina (0m,60 á 1m)
2. Barbo común (0m,50 á 0m,70).
8. Dorada vulgar (0m,25 á 0m,35).
6. Corbo negro (0m 18 á 0m,25).
5. Rubio (0 m,27).
3. Araña ó dragón (0m,20 á 0m,30).
9. Pajel (0m,20 á 0m,30).
7. Sargo (0m,12 á 0m,15).
10. Maquerel (0m,30 á 0m,40).
11. Atún común (0m,80 á 1m,50-2m).
16. Arenque (0m,20 á 0m,30).
12. Dorada (0m,30 á 0m,50).
13. Mujil (0m,30 á 0m,5
14. Gato (0m,70 á 1m,50).
20. Lacerta (0m,20 á 0m,35).
18. Sardina (0m,15 á 0m,30).
21. Bacalao (0m,60 á 0m,80).
19. Anchoa (0m,15 á 0m,20).
22. Merluza (0m,35 á 0m,60).
25. Pescadilla (0m,20 á 0m,35).
34. Raya (0m,80 á 1 m).
26. Lota (0m,20 á 0m,30-40).
23. Clérigo (0m,15 á 0m,25).
33. Congrio (0m,50 á 2 m).
32. Lenguado (0m,25 á 0m,40).
29. Acedia (0m,30 á 0m,50-0,70).
27. Rombo (0m,40 á 0m,70)
28. Barbada (0m,25 á 0m,50).
30. Latija (0m,20 á 0m,30).
31. Gallo (0m,20 á 0m,35).

PESCADO DE RIO EN ESPAÑA

Los grandes y pequeños ríos de nuestro país alimentan numerosas especies de pescados cuya pesca constituye ricas cosechas para las comarcas ribereñas: siendo de lamentar que en algunas de éstas se desatiendan las prudentes disposiciones establecidas para la ordenada adquisición de esta riqueza, cuyo destrozo en algunos cauces por el empleo fraudulento de la dinamita es tanto más de sentir cuanto que nuestros escasos establecimientos de piscicultura no bastan á compensar los perjuicios de aquellas pescas que, más que tal nombre, merecen el calificativo de criminales destrucciones.

Piscicultores y sociedades de pesca.

A cooperar con los establecimientos de piscicultura, pocos en número, como hemos dicho, vienen indirectamente muchas sociedades de pesca de nuestro país, pues si bien, como es natural, éstas disminuyen esta riqueza de nuestros ríos, háceulo ordenadamente y absteniéndose en las épocas de cría, según debe hacerse para no ver desaparecer especies muy apreciadas, como ocurre en Francia, donde la mayor población y la abundancia de pescadores furtivos hace disminuir en algunos ríos de modo alarmante las especies que los pueblan.

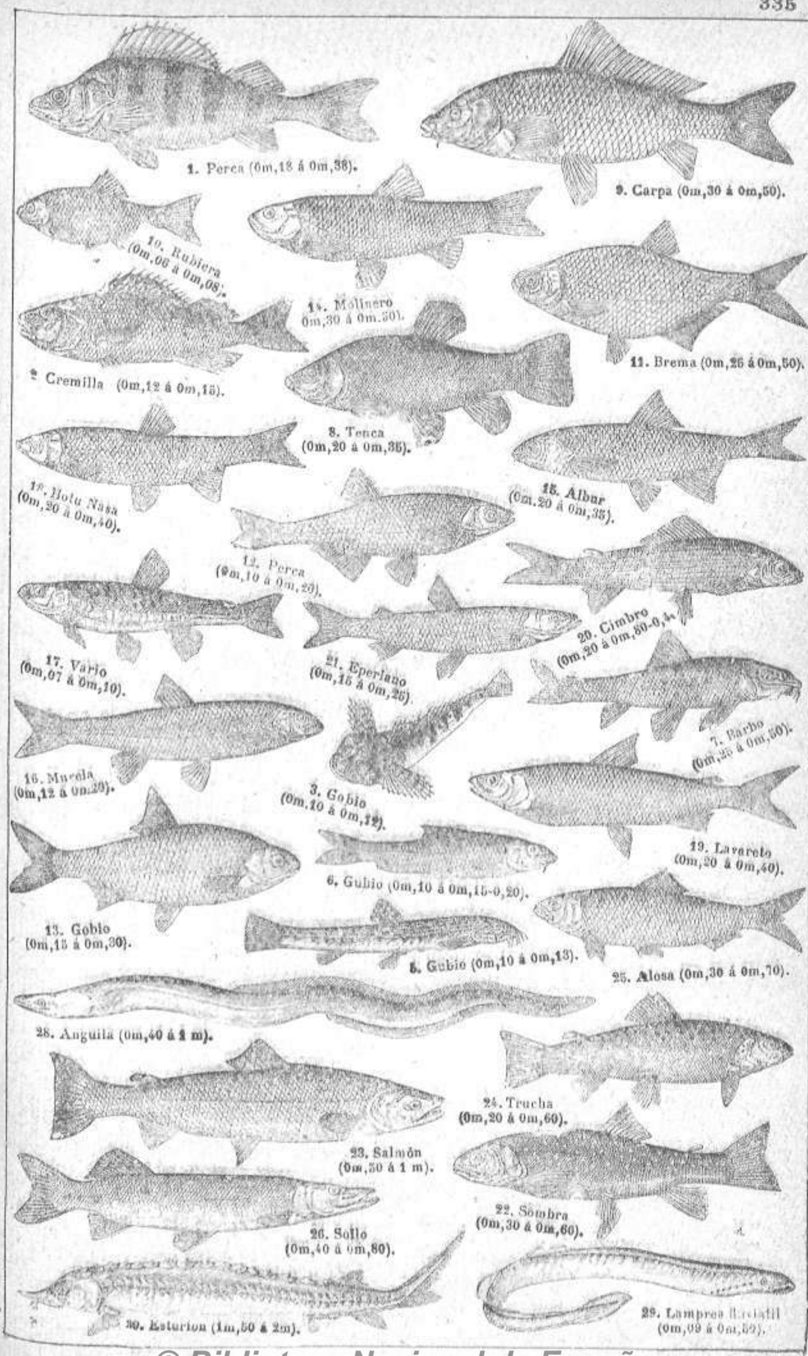
Principales pescados de ríos y lagos.

NOMBRES Y VARIEDADES	CARACTERES	PESCA Y CEBOS
ALBUR.	*Buena carne, espinas numerosas, sabroso.*	Trigo cocido, gusanos, insectos, etc.
ALOSA *(sábalo, saboga, trisa)*. (Emigrante.)	*Sabroso, pero de muchas espinas. Emigra sólo por temporadas del mar, donde vive con mas frecuencia.*	Se pesca principalmente con red (trasmayo).
ANGUILA *(angula)*.	*Se reproduce de modo aun desconocido; vive en estanques, ríos torrenciales y navegables, etc.*	Limazas, lampreillas, carnaza de pescado, lombrices rojas y camarones. (Sedal de fondo.)
ANGULA (cría de anguila).	*Plato favorito en Vizcaya.*	Péscase con luz y red por las noches.
BARBO.	*Boca con 4 barbillas. Los hay hasta de 19 kilos y con casi un metro de largo.*	Lombrices blancas y rojas, trigo, gruyère.
BREMA *(sargo)*.	*Crece mucho; carne mediana.*	Trigo, lombrices rojas y blancas.
BUBIERA.	*Común; carne muy mediana.*	Lombrices rojas y blancas, insectos.
CARPA. (La especie *Panzucos* es de carne ordinaria y abunda en espinas.)	*Omnívora. Viven algunas más de 200 años y llegan á pesar 25 kilos. Su carne es sabrosa si se cría en aguas claras.*	Bolitas de pan y gusano blanco, habas cocidas y otros desperdicios orgánicos.
GREMILLA (varied. de tenca).	*Abundante; buena fritura.*	Lombrices y gusanos.
EPERLANO (emigrante).	*Frito es bastante sabroso, aunque de gusto particular.*	Pesca con red y con nasa.
ESTURIÓN (emigrante).	*Puede pesar de 100 á 300 kilos.*	Pesca con red.
GOBIO *(murcia)*.	*Pez nidificador; aguas poco profundas; excelente fritura.*	Toda especie de lombrices; fácil de coger con horquilla, etc.
GOBIO (de río y mar).	*Poco fino; puede alcanzar un peso máximo de un kilo.*	Trigo cocido, gruyera, gusano blanco y lombriz.
GUBIO (rey de la pesca).	*Abundante, apetitoso, buena fritura.*	Lombrices y gusanos.
LAMPREA (emigrante).	*Pez fino, destructor de alosas ó sábalos.*	Se pesca con red.
LAVARETO (esp. de salmón).	*Pesa 2 kilos; vive en agua profunda.*	Red, nasa, gusano y lombrices.
MOLINERO (algunos le llaman también *chabot*).	*Carne mediana; espinas numerosas; pez ordinario.*	Trigo, gusanos, lombrices, sangre. Fácil de coger con arpón ó tridente
MURELA.	*Mediodía y Sudeste. Buena fritura.*	Lombrices rojas y blancas, etc.
PERCA.	*Muy glotón. Vive en aguas corrientes.*	Lombrices roja y blanca, trigo cocido, moscas y hormigas.
PERCA.	*Muy rápido, carnicero; excelente.*	Lombrices, trigo, pececillos.
SALMÓN (emigrante).	*Carne roja excelente; muy grueso.*	Insectos vivos, lombrices, moscas.
SARGO *(mujil)*. (Emigrante.)	*Muy buen pescado y bastante grueso.*	Trigo, lombrices, gusano blanco, etc.
SOLLO *(sofia)*. (Esta última especie, de mar también.)	*Devora todos los peces, excepto tencas y percas. Puede vivir 300 años; hay especies marinas.*	Peces pequeños, especialmente lojas, brecas, lubios y cabios.
SOMBRA.	*Difícil de pescar con caña.*	Moscas, mariposas, cochorros, etc.
TENCA.	*Bueno para freír; vitalidad excesiva.*	Gusanos, trigo, lombriz.
TRUCHA rayada y asalmonada	*Carne excelente, blanca ó rosada.*	Insectos vivos, moscas, gusanos, e
VARIO.	*Bueno para freír.*	Gusanos ó lombrices.

Las mejores especies.

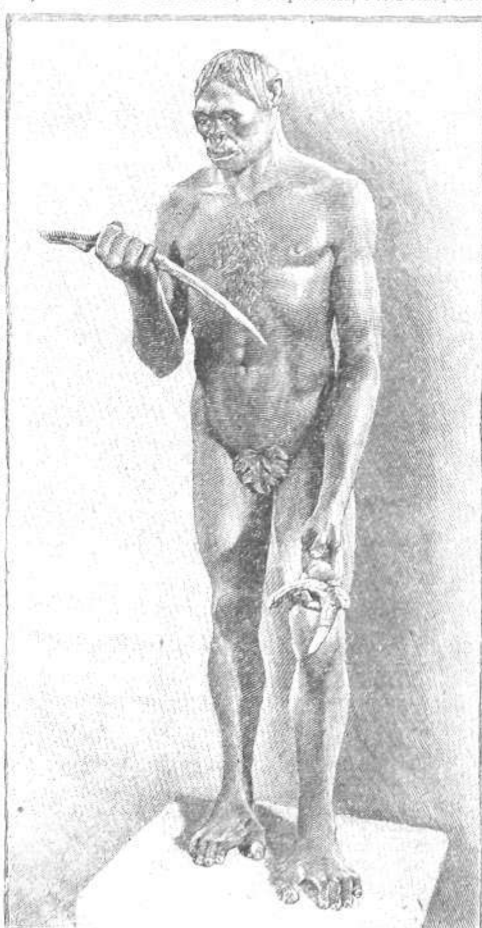
Desde el punto de vista culinario y gastronómico, los mejores pescados son la *carpa* (*á la Chambord*), la *trucha* (*á la molinera* ó *con salsa genovesa*), el *lavareto* y el *sollo*; entre los emigrantes, el *salmón* y el *sábalo*.

Para fritos, el *eperlano*, el *gobio*, la *perca*, etcétera. Casi todos estos platos son de cocina extranjera; en España son además característicos de algunas provincias la *trucha* á la vinagreta ó en escabeche y la *angula* á la vizcaína, que se sirve á cada comensal en una cazolita de barro.


1. Perca (0m,18 á 0m,38).
9. Carpa (0m,30 á 0m,50).
10. Rubiera (0m,06 á 0m,08).
14. Molinero 0m,30 á 0m,50).
2 Cremilla (0m,12 á 0m,15).
11. Brema (0m,26 á 0m,50).
8. Tenca (0m,20 á 0m,35).
18. Hotu Nasa (0m,20 á 0m,40).
15. Albur (0m,20 á 0m,35).
12. Perca (0m,10 á 0m,20).
20. Cimbro (0m,20 á 0m,50-0,4.
17. Vario (0m,07 á 0m,10).
21. Eperlano (0m,15 á 0m,25).
7. Barbo (0m,25 á 0m,50).
16. Muœla (0m,12 á 0m,20).
3. Gobio (0m,10 á 0m,12).
19. Lavareto (0m,20 á 0m,40).
6. Gubio (0m,10 á 0m,15-0,20).
13. Gobio (0m,15 á 0m,30).
5. Gubio (0m,10 á 0m,13).
25. Alosa (0m,30 á 0m,70).
28. Anguila (0m,40 á 1 m).
24. Trucha (0m,20 á 0m,60).
23. Salmón (0m,50 á 1 m).
22. Sombra (0m,30 á 0m,60).
26. Sollo (0m,40 á 0m,80).
30. Esturion (1m,50 á 2m).
29. Lamprea
(0m,09 á 0m,5

¿EXISTE UN TIPO DEL HOMBRE PRIMITIVO?

El *visitante* que *recorría* en 1900 las *galerías* de la Exposición Universal de París, sección de las Islas Neerlandesas, se detenía ante una estatua de yeso oscuro representando un hombre, de cara brutal, cuerpo sólidamente musculoso, aspecto tosco y «primitivo». Si *preguntaba* le decían que aquel sér humano no era otra cosa que el *Pithecanthropo*, el antecesor de todos nosotros, el eslabón que debe unir el *hombre* al antropoide, al mono. Cierto que el mono, el orangután y el gorila tienen con nosotros numerosos puntos de diferencia todavía; pero no *importa*, á falta del mono, y para no vernos privados de tan glorioso abolengo, se ha inventado como «eslabón útil» el famoso *Pithecanthropo*. Desgraciadamente para esta seductora teoría, el *Pithecanthropo* no es hasta hoy más que una fábula, pues de sus restos *no* se ha descubierto, suponiendo que le pertenezcan, más que un trozo de cráneo, un fémur y dos dientes; y con estos solos vestigios es con los que se ha *reconstituído* el antepasado del hombre, cuyo problemático modelo figuraba en dicha Exposición.



EL PITHECANTHROPO RECONSTRUÍDO POR EL DOCTOR DUBOIS.

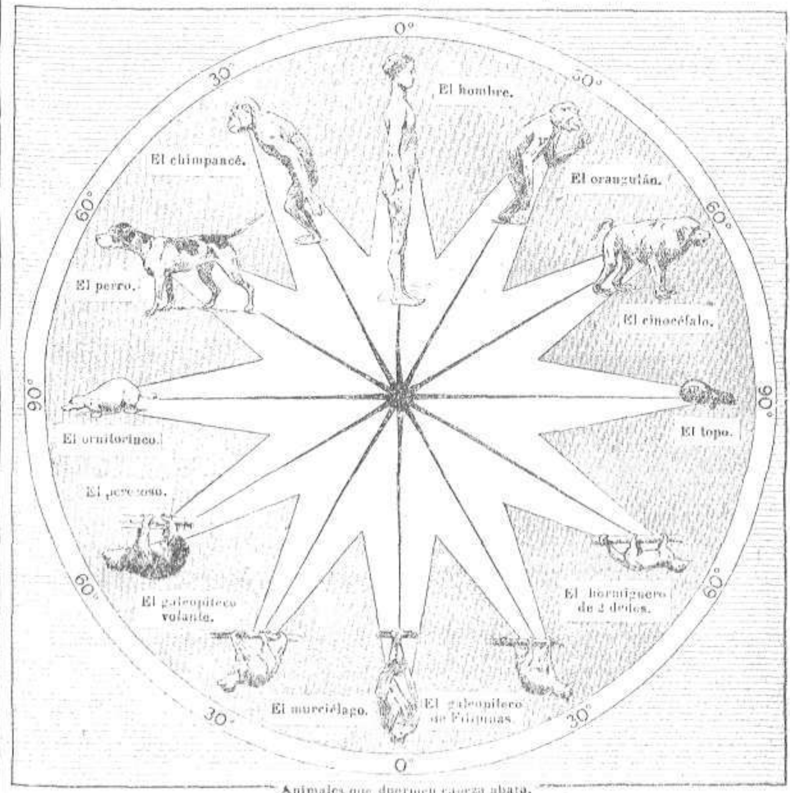
Un hombre reconstruido algo á la ligera.—En 1894 el profesor de geología de la Universidad de Amsterdam, doctor Eug. Dubois, descubría en Trinil, sobre el Bengawan, río de la isla de Java, en un yacimiento compuesto en su mayor parte de tobas volcánicas fosilíferas, los cuatro trozos mencionados más arriba: cráneo, fémur y huesos molares. Estos cuatro restos, conviene hacerlo presente, *en primer lugar no estaban reunidos*, y además se descubrieron en épocas diferentes. ¿Pertenecerían todos al mismo individuo? Séanos permitido dudarlo. Sometidos estos restos al examen de sabios de ambos mundos, las opiniones distaron mucho de ser unánimes. Por ejemplo, uno de los dos dientes, un tercer molar, de 24 opinantes, 4 lo atribuyeron al hombre, 6 á un antropoide, 8 á un sér intermedio, á este *Pithecanthropo*, mitad hombre mitad mono, el «eslabón». La misma vacilación para la más importante de las osamentas, el casquete *craneano*. Mientras 6 de los sabios le atribuían pura y simplemente al hombre y 6 á un mono todavía existente, 8 le atribuían al intermediario *misterioso*. Hay que convenir, pues, en que subsiste la duda; pero el doctor Eug. D[illegible]bois no deja de insistir en reconocer en las cuatro ínfimas osamentas *recogidas* en Trinil los restos de su *Pithecanthropo*. Más todavía: con tales restos, que en rigor podían guardarse en el hueco de la mano, construye completamente nuestro antepasado tal cual se representa en el grabado con un puñal de asta de ciervo en la mano. ¿Y esto es el «eslabón»? Puede dudarse con perfecto derecho.

En busca del «eslabón».—El descubrimiento y las discusiones científicas que produjo causaron cierta resonancia. ¿Se *habría* descubierto el misterioso eslabón, el antepasado del hombre? No parece que los exploradores enviados á Java hayan encontrado la menor traza de ese antecesor. Lo que no impedirá á muchas gentes creer y pretender hacer creer que descendemos del mono ó del *Pithecanthropo*, cosa que *no tiene nada de halagüeña para* la humanidad, según resulta examinando ligeramente el grabado que representa la estatua reconstituída.

ÁNGULO DE ESTACIÓN Y ÁNGULO FACIAL

Un ejemplo bien conocido de la relación que existe en los seres animados entre las líneas exteriores del cuerpo y el grado de inteligencia es el del ángulo facial, recto en el hombre, cuyo cerebro es el mejor organizado, y que se cierra cada vez más conforme se desciende en la escala de los animales inferiores. Todavía es más curioso comprobar que, eligiendo cierto número de animales y colocándolos en su actitud más natural, podría trazarse una especie de «Rosa de los Vientos» zoológica, cuyo Norte estaría ocupado por el hombre.

Si se traza una línea recta que vaya desde el talón á la oreja, se ve inmediatamente que sólo el hombre en pie es el que puede tener la posición vertical, con la particularidad de que, en proporción al volumen de su cuerpo, ocupa una superficie menor que cualquier otro animal.



Animales que duermen cabeza abajo.

Los monos, que son los que más se aproximan al hombre, y que también pueden tenerse en pie, presentan ya en el diagrama una posición marcadamente inclinada. El cinocéfalo aparece bajo un ángulo más abierto que el del perro, mientras el gato se encuentra en una inclinación algo inferior.

El topo y el ornitorinco ocupan un plano casi horizontal, y podrían formar el Este y el Oeste de nuestra rosa de los vientos imaginaria.

Llegamos ahora á la parte inferior, entre los animales que tienen la costumbre de dormir ó descansar con la cabeza hacia abajo. Entre éstos, el murciélago se encuentra en el punto mas meridional, flanqueado en ambos lados por los alegres galeopitecos asiáticos, y más allá por el hormiguero y el perezoso, que simulan uno y otro la marcha al revés y que forman con relación á la vertical y á la horizontal ángulos de desigual abertura.

El hombre, por tanto, es el único que presenta un ángulo facial recto; estando de pie, que es su posición normal, es el único que puede conservarse paralelo á la vertical. Es también el único que estando con los brazos abiertos y midiendo la distancia que hay entre las dos puntas de los dedos resulta ser ésta normalmente igual á la que hay desde el vértice de la cabeza á la planta de los pies. Ningún otro sér presenta tales particularidades.

LAS HORMIGAS PRODIGIOSAS

Cada una de ellas se asemeja á la cifra 3. ¡Y hay de ellas un número inmenso! ¡Puede expresarse en esta forma 333.333.333.333... hasta el infinito!—JULIO RENARD.

Por sus costumbres parecidas á las del hombre, sus facultades tan bien desarrolladas, su organización social, su necesidad de vivir en comunidad, sus costumbres domésticas, la hormiga es, como la abeja, el animal que más se aproxima al hombre, que más se identifica con nuestros sentimientos, instintos y pasiones. Hay, en efecto, cosas sorprendentes que aprender tanto en la escuela de las hormigas como en la de las abejas.

La vida intensa de las hormigas.

En toda la creación no hay bestias más inteligentes é industriosas que estas diminutas obreras que andan siempre por los senderos y caminos. Fabrican casas, crean ciudades y pueblos, edifican nuevas vías, abren túneles, cultivan los campos, se organizan en cuerpos de ejército, se apoderan de territorios por derecho de conquista, libran batallas que cuando ganan disfrutan del botín de guerra y hacen prisioneros que luego convierten en esclavos. Tienen todos los móviles y cualidades de la especie humana, con sus virtudes y vicios. Son buenas, ruines, avaras, generosas, crueles, piadosas, compasivas, muy activas ó, por el contrario, muy perezosas. Tienen ejércitos de pulgones que llevan para devorarlos y poseen lenguaje y signos especiales que las permiten entenderse entre sí.

HORMIGA COMÚN (20 veces mayor).

Sus caracteres.—Una cabeza gruesa, triangular, más grande en las obreras, con una boca provista de mandíbulas de bordes cortantes ó dentados, con una lengua pequeñísima, pero muy movible: ojo de mil facetas; patas anteriores, cuyo primer artejo lleva peines, con los cuales se hacen su tocado, y abdomen muy movible; tal es la hormiga, cuyo cerebro parece lleno de razón.

Sus mandíbulas sólo sirven para el trabajo: perforar, levantar, transportar; las hormigas no mascan, lamen como los perros, por movimientos de lengua rápidos y repetidos.

Las hembras, más vigorosas que los machos, que con frecuencia son raquíticos, están provistas de pequeñas alas transparentes, con nerviaciones sólidas, que llevan ocultas en la espalda.

Las obreras no tienen alas. Son las que se ven en el interior del hormiguero, infatigables, sin cesar de trabajar.

Las reinas, más grandes y majestuosas que las obreras, presentan en el costado la cicatriz de las alas, que han sido sacrificadas á la dignidad real.

Más de 1.200 especies.

Los naturalistas han tenido la paciencia de contar y catalogar hasta ahora 1.200 especies de hormigas existentes en el mundo entero. Las hay de todos colores y matices: negras, blancas, rojas, sanguíneas, amarillas, pardas y cenicientas. Hay la hormiga neutra, la hormiga soldado, la hormiga amazona, la hormiga agricultor: sin cesar se están descubriendo nuevas, cuyas costumbres difieren y son en todo extraordinarias.

El hormiguero.—Un orden admirable, una verdadera organización social, preside al funcionamiento de un hormiguero. La asociación comprende machos y hembras aladas, cantidades de obreras privadas de alas que se llaman mulas, neutras ó soldados, y además cierto número de esclavos é insectos diversos. Se han contado de éstos hasta 60 especies, cuya presencia en los hormigueros no se ha explicado todavía de un modo claro. Los respectivos papeles y los trabajos se distribuyen allí por clases.

La ciudad se compone de 30 ó 40 pisos sobrepuestos, con almacenes, salas, pasillos, rincones y columnas. Se establece, ya sea en el suelo ó bien en un árbol antiguo, bajo una piedra y también en los países cálidos es un montículo de 2 á 3 metros de altura, y, como estos hormigueros están próximos los unos á los otros, forman una especie de población, donde en cada casa se albergan algunos miles de habitantes.

Cuando no pueden construir una bóveda bajo tierra aprovechan una piedra plana colocada en el suelo y allí hacen sus galerías, y éstas son las mineras; otras elevan grandes construcciones en tierra, que Mr. Lespés ha visto que llegan hasta un metro de altura, y éstas son las albañilas. Si conocéis, dice este mismo, los montones de leña de la hormiga leonada, veréis que son especie de techos de rastrojo que cubren las verdaderas galerías. Estos conos tienen en el vértice pequeñas aberturas, que las obreras cierran por la noche y cada vez que llueve; de suerte que el interior de la habitación está siempre bien seco.

La reina.

En la estación más bonancible, generalmente después de una lluvia tempestuosa, las hembras salen al aire y vuelven poco después. Los machos no entran en el hormiguero, desaparecen y ha terminado su vida.

Las hembras, cuyo papel comienza, son recibidas por las obreras, que les quitan las alas y las obligan á volver á entrar en el nido, donde las guardan y sirven como debe ser guardada y servida una reina. La reina compra su dignidad real con el sacrificio de sus alas. Si está sola, entregada á sí misma, las desprende con sus patas, las tuerce y desarticula y después se fabrica una madriguera en la tierra húmeda. Pasa allí el invierno: pone en primavera algunos huevos de obreras, levanta las larvas y funda de este modo una nueva colonia ó sociedad.

¿No es esto, dice Lespés, un singular instinto;

el que enseña á estos insectos que sus alas, necesarias durante un día, no deben ya servirles, puesto que en adelante están destinadas á una vida sedentaria y á no abandonar su casa?

Los huevos—una hembra pone millares de ellos cada día—se colocan en montón, en caliente ó en frío, según las estaciones; quince días después las larvas nacen informes, débiles y las alimentan y rodean de asiduos cuidados; estas larvas no tienen pies ni ojos; están encerradas en un capullo de seda, que impropiamente se llama *huevo de hormiga*. Algunos días después la hormiguita, siempre rodeada de cuidados por las fieles obreras, resulta «ninfa», cambia de piel y hace su entrada en el mundo. Si es alada, es un macho ó una hembra. Si no lo es, es neutra ú obrera. «Las obreras son también hembras, dice Huber, pero, como sucede en las abejas, son incapaces de poner un huevo que se desarrolle. Son hembras en que lo moral ha absorbido lo físico».

Las grandes señoras del hormiguero.—En algunos hormigueros hay *princesas* que no saben servirse de sus patas. Hay que pasearlas, alimentarlas, y también son las obreras las que tienen la misión de impedir que se mueran de hambre y frío estas perezosas grandes señoras, á las que se ha dado el nombre de *amazonas*. Huber, el naturalista de Zurich, que ha pasado su vida entera estudiando las hormigas, refiere que encerró en una caja algunas amazonas con muchas larvas de su especie; pero las amazonas no se ocuparon de ellas; no se tomaron el trabajo de alimentarse á sí mismas, aunque se había colocado en la entrada un pedazo de azúcar mojado. Introdujo entonces Huber tres obreras ó esclavas y en pocas horas todo cambió de aspecto. Entonces limpiaron y cuidaron las larvas, las pusieron al abrigo de un pequeño muro de tierra, se alimentaron las amazonas y la nueva sociedad continuó viviendo en condiciones normales. En las amazonas, las neutras no son obreros, *sino soldados ó más bien bandidos*. Sólo viven del pillaje; asaltan de improviso á los hormigueros próximos y les quitan las larvas y las ninfas, que abandonan en seguida á sus esclavas.

El papel de la obrera.—La obrera merece bien este nombre. Forma una especie de proletariado que vive y muere apenas con la inconsciente resignación del sér que cumple una función de la naturaleza. La obrera educa y cuida á los recién nacidos. Provee á todas las necesidades de las hormigas aladas, que no trabajan nunca. Se ocupa además del cuidado y arreglo de la casa y de que haya comida para toda la colonia. Sin ella el hormiguero se moriría de hambre y se arruinaría. Es albañila, intendenta, *recolectora, guardesa de pulgones y soldado*. Es la que primero emprende la marcha para acometer al enemigo. Es la bestia de carga y de sacrificio, feliz con su destino y fiera en la misión protectora que desempeña para bien de la comunidad.

De qué viven las hormigas.

La alimentación de las hormigas se compone esencialmente de materias animales y azucaradas. Cadáveres de aves ó de pequeños animales que *existan en la proximidad de un hormiguero* en pocos días se transforman en esqueletos. Lo que le gusta á la hormiga sobre todo es el azúcar, ó más bien la materia azucarada, pulpa de frutos, confituras, miel, y para encontrar todo eso penetran las hormigas hasta en nuestras despensas.

Los pulgones, azucareros de las hormigas.—Los pulgones constituyen, en efecto, las mejores reservas del azúcar. Para una hormiga, un pulgón es como un botecito de miel ó de confitura.

Pueden observarse en los rosales, el sauce, los árboles y algunas plantas de tallos lisos esas masas negras ó verdes de pequeños pulgones, de que se despojan difícilmente los vegetales de nuestros jardines.

Todo á lo largo del tallo suben y bajan hor*migas apretadas, que se aproximan á los pulgones*; parece que les hablan y les lamen, hasta que obtienen una microscópica gotita de néctar, que chupan con delicia. Después las pedigüeñas se van más lejos, continuando sus demostraciones interesadas, y, por último, vuelven á bajar lentamente, arrastrando su abdomen hinchado próximo á hacer explosión, volviendo al hormiguero, donde derraman en la boca de sus «nodrizas» y grandes hormigas indolentes su reserva de líquido azucarado. En algunos hormigueros hay pulgones de reserva, y encerrados en cuarteles pulgones domésticos repletos de jugo: son una especie de vacas de establo, que se utilizan cuando hay necesidad.

Las hormigas se comprenden entre sí.

Como las abejas, á las que se parecen por tantos conceptos, parece ser que las hormigas tienen un lenguaje especial, que es todavía un misterio para la ciencia. ¿Existe en la proximidad un cadáver de mosca ó de pájaro, un pedazo de azúcar á medio deshacer, una fruta madura aplastada en el suelo, un armario con miel ó almíbares? Muy pronto aparece una hormiga, que se *informa, da vueltas alrededor de este inesperado* maná, toma con cuidado una pequeñísima cantidad y corre en seguida á dar la noticia. A todas las amigas que encuentra les explica el caso, les indica la dirección que tienen que seguir y continúa de este modo su camino hasta llegar al cuartel general. Todo eso de una manera silenciosa, refiriéndolo con rozamientos de mandíbulas ó en un lenguaje tan sutil que se sustrae á nuestros sentidos. Y bien pronto aparece una procesión *de ellas entre el hormiguero y el descubierto* tesoro.

Las hormigas van á la guerra.

La hormiga es tan batalladora como desprovista de escrúpulos. Sir John Lubbock y Huber han referido los combates que libran. Los soldados, guiados por faroleros, suben al asalto de la ciudad codiciada y valientemente defendida. Fuerzan las puertas de entrada. Durante este tiempo los zapadores atacan la base y construyen túneles. Detrás de ellos penetran las obreras, que cogen el botín y se llevan los prisioneros, y el falansterio deshecho se va más lejos á fundar una nueva colonia. Así se observa que el destino de las hormigas en la tierra es parecido al nuestro.

EL VENENO DE LAS SERPIENTES

Las serpientes, con sus terribles dientes cargados de mortal veneno, han sido siempre para el hombre un objeto de terror y repulsión instintivos. Mas hoy el veneno que fabrican casi no es de temer, pues gracias á los doctores Phisalix y Calmette, poseemos un suero antivenenoso eficaz, y es descubrimiento es tanto más hermoso y útil cuanto que, como todo el mundo sabe, ayer todavía la cobra y la naja causaban en las Indias 20.000 víctimas al año.

La víbora y la culebra.

Felizmente en nuestros países las serpientes casi están representadas solamente por la *culebra* (inofensiva) y la *víbora* (venenosa).

Los caracteres principales que permiten distinguir á simple vista estos dos reptiles son la *cabeza* y la *cola*.

En la *víbora* (fig. 1), la cola termina bruscamente en punta; apenas existe gradación entre el cuerpo mismo y la extremidad de la cola, que es *cónica* por decirlo así.

En la culebra (fig. 3), por el contrario, la cola va afilándose gradualmente en una extensión de muchos centímetros para terminar en punta. Este carácter es bien visible en nuestros grabados, hechos del natural, en el Laboratorio de Patología comparada del Museo de París. En cuanto á la cabeza, en la víbora es ensanchada francamente hacia atrás (á causa justamente de la presencia de las glándulas venenosas en los lados de la mandíbula). Exagerando un poco, puede decirse que es *triangular*: se une al resto del cuerpo por un verdadero cuello algo estrechado y adornado por una especie de V invertida de color oscuro. En la culebra, por el contrario, la cabeza es prolongación del cuerpo, sin estrecheces ni ensanchamientos: además, generalmente, la culebra posee sobre la cabeza escamas grandes, verdaderas placas (placas occipitales): la víbora no tiene más que dos pequeñas placas en las cejas á cada lado, encima del ojo. No os fiéis mucho en esta ausencia de placas, porque hay una especie de víbora que las posee y es la *Pelias Berus* ó peliade, que se parece á una culebra.

Mas esta variedad parece muy rara, aunque los autores la señalan varias veces. De 500 víboras recogidas por todas partes para sus experien-

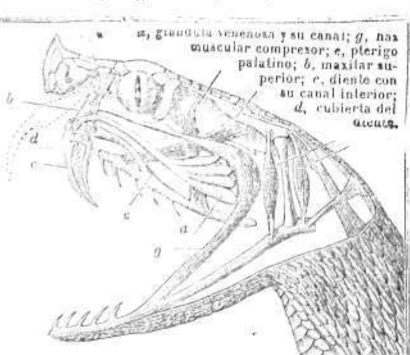


Fig. 2.—Aparato venenoso de la víbora.

cias, jamás ha descubierto Mr. Phisalix un solo ejemplar de *Pelias Berus;* todos eran *Vipera aspis* (no confundirse con el *Aspic* de los antiguos y de Cleopatra, que es una especie de naja común en Egipto). Esta variedad parece ser, por lo tanto, la más repartida y la más conveniente de conocer en nuestros terrenos. Además, conforme se asciende hacia el Norte, se hace más rara la víbora común. Así la *Pelias Berus*, que tal vez se adapte mejor al frío, ha sido hallada en la Escandinavia y hasta en una isla del círculo polar por Mr. Rabot.

Todavía se cita entre las víboras la víbora *Ammodita* (víbora de hocico cornudo), fácil de reconocer por el cuerno blando que recubre su nariz. Es muy rara, menos en el Delfinado acaso.

Culebras variadas.—Las culebras presentan también diferentes variedades. Las más comunes son la *C. de collar*, que, en efecto, posee

Fig. 1.—Víbora aspis. Víbora común, 60 cent. de largo (*Vipera aspis*).

escamas más oscuras en forma de anillo alrededor del cuello. La *C. verde y amarilla*, la más larga de todas (hasta 1,25 metro), común sobre todo en el centro y mediodía de Francia.


CABEZA DE VÍBORA

También se describen especialmente la *C. bordelesa* (gris cenicienta con manchas negras); la *C. de Agassiz*, de hocico muy agudo; la *C. viperina*, generalmente gris y sin exceder jamás de 70 centímetros.

La talla media de la culebra varía de 60 centímetros á un metro: jamás alcanza 1,50 metro, como se ha dicho. La víbora es generalmente más corta (55 á 70 centímetros).

Se sabe que ésta no sube jamás á los árboles, al contrario de la culebra, y que no gusta del agua. La culebra frecuenta las orillas de los arroyos, y es un espectáculo encantador verla nadar con la cabeza erguida graciosamente, desarrollando sus anillos brillantes con una rapidez extremada.

CABEZA DE CULEBRA (con collar)

CABEZA DE CULEBRA

En nuestros bosques.—La víbora (áspid) es extremadamente frecuente en la Vendée, en Auvergne y en ciertos bosques de los alrededores de París. Los guardas de Fontainebleau afirman que no se halla jamás una víbora en los bosques de pinos y de abetos, donde las hojas caídas tapizan el suelo. La víbora ataca al hombre muy raramente; huye hacia su agujero en el momento que oye un ruido sospechoso. Se sufre la mordedura cuando sin querer nos sentamos sobre el reptil ó cuando se le pone la mano encima, por ejemplo, al trepar por las rocas.

CABEZA DE VÍBORA

Resumiendo, he aquí las principales diferencias que permiten distinguir los dos reptiles:

La víbora.	La culebra.
Es venenosa.	No es venenosa.
Tiene diente venenoso.	Sólo tiene dientes comunes.
No silba ruidosamente.	Silba ruidosamente.
La cola termina bruscamente.	La cola se va afilando gradualmente.
Tiene cabeza triangular y ensanchada.	La cabeza es prolongación del cuerpo, sin ensanchamiento.
En la cabeza sólo tiene escamas pequeñas.	Tiene sobre la cabeza tres grandes placas ensanchadas.
Mide de 55 á 70 cent.	Mide de 0,60 á 1,25 m.
No trepa á los árboles.	Trepa á los árboles.
No gusta del agua.	Nada con deleite.
Es lenta y perezosa.	Es diez veces más viva y rápida.
Es vivípara.	Es ovovivípara.

El veneno de la víbora.

La víbora segrega veneno. Sus dos glándulas contienen de 10 á 15 centígramos. Este veneno es poco activo en primavera y su virulencia aumenta con el calor hasta el otoño. Su toxicidad puede variar asimismo con el clima y la región.

Las glándulas.—Están situadas á cada lado de la cabeza, detrás del ojo y bajo la piel; desembocan por un pequeño canal en la envoltura de los dos dientes ó garfios anteriores y superiores. El veneno llegado á esta cavidad (fig. 2, *d*) corre en seguida por un nuevo canal excavado en el mismo espesor del diente hasta la punta. Este puede arrancarse sin que sufra nada el conducto de la glándula y se reproducirá en seguida. Estos dientes anteriores se hallan fijos á un hueso especial indepenmdiente del resto de la mandíbula, que puede bascular más ó menos hacia atrás y enderezarse arrastrando el diente (línea punteada en la fig. 2). En el momento que la víbora cierra sus mandíbulas, el músculo temporal (fig. 2, *g*) se contrae, endereza los ganchos para morder mejor y obra por su contracción también sobre la glándula, que rodea como una faja. Bajo esta presión se escapa el veneno por los conductos, viniendo á saltar á la extremidad del diente é inoculando el fondo de la herida.

Trece muertos por 100.—Los efectos del veneno de la víbora no son tan terribles como se ha dicho. Ya en otro tiempo pretendía Fontana que el hombre era hasta refractario á él. Viaud Grand-Marais ha visto 65 muertes en 522 mordidos (Oeste de Francia); cuando la muerte sobrevino, las más de las veces era una ó dos horas después de la inoculación; diez veces fué á las veinticuatro horas. Como se ve, la proporción no es muy grande. Los efectos producidos son los siguientes: *localmente*, dolor vivo, hinchazón característica y coloración violácea de la piel. La respiración está poco alterada; la temperatura, así como la presión sanguínea, descienden rápidamente. El pulso se debilita, las extremidades azulean, el enfriamiento se acentúa y el colapso del corazón causa la muerte. En suma, el veneno se difunde con lentitud y ejerce su acción sobre la médula espinal principalmente.


CABEZA DE VÍBORA

CABEZA DE CULEBRA

Cosa notable: el veneno del *cobra* (serpiente de anteojos) obra de muy distinta manera. Interesa primeramente el cerebro inferior (el bulbo), y la respiración, que se hace difícil al principio y después imposible, acarrea la


CABEZA DE CULEBRA (con collar).

muerte por asfixia. Este es un ejemplo más de las profundas diferencias que pueden existir entre venenos de apariencia semejante.

El veneno de la víbora es un líquido de color cetrino, sin olor, sin sabor, soluble en el agua: semeja una solución ligera de goma. Desecado conserva sus propiedades, pudiendo, pues, ser intoxicados con dientes de víbora ó de cobra cubiertos de veneno seco durante años. La sustancia que cubre la punta de ciertas flechas envenenadas no es otra que el veneno de serpiente aplicado en fresco y dejado secar.

Modo de obtener el veneno.—Procurarse veneno fresco no es siempre cosa fácil.

En las Indias antiguamente se arrojaban en un foso cobras, najas, etc., y se les presentaban para morder esponjas sujetas á largos bastones. El procedimiento era muy imperfecto. En la actualidad, para las víboras, por ejemplo, se corta primeramente la cabeza de la serpiente y en seguida con tijeras se incinde la piel de cada lado de la cabeza, poniendo al descubierto la glándula misma, que se extirpa con su contenido. Pero hay algunas serpientes que no se logran con facilidad y de las que se quiere obtener provecho el mayor tiempo posible en el laboratorio, como las cobras y otras. Para éstas se ha inventado un procedimiento ingenioso, pero delicado: se les hace morder, teniéndolas sujeta la cabeza por detrás con la mano, sobre pequeños recipientes de vidrio de forma especial, donde se va reuniendo el veneno destilado por los dientes.

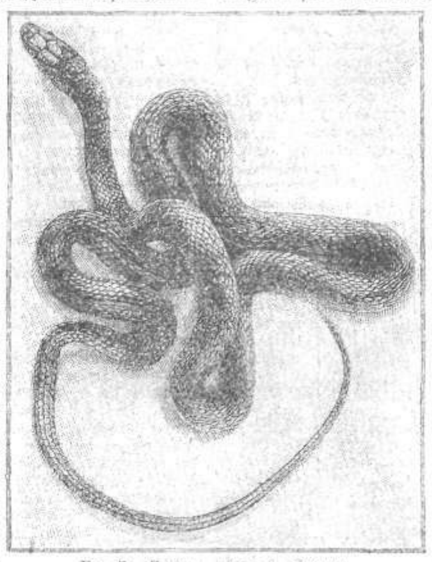


FIG. 5.—CULEBRA VERDE Y AMARILLA.
Zamœnis viridiflavus; longitud, 80 centímetros.

Veneno y contraveneno.—El suero antivenenoso ha sido obtenido por los doctores Phisalix y Bertrand en sus curiosas investigaciones sobre los venenos. Estos sabios, comprobando el antiguo adagio de que «la naturaleza ha colocado el remedio cerca del mal», han visto que si el veneno de la víbora no tiene acción sobre la víbora misma, la culebra, etc., es porque la sangre de estos animales contenía un antídoto natural, una sustancia antitóxica, demostrando que en el *mismo veneno*, al lado de sustancias tóxicas, existen otras vacuníferas que se pueden obtener con ciertas manipulaciones (filtración, calentamiento, etc.).

Venenos y microbios.—De esto á asimilar los venenos á los virus, á las toxinas, es decir, á los productos de secreción de los microbios, no había más que un paso, y lo que se hacía con la toxina diftérica se ha podido hacer con los venenos; es decir, que *se ha podido, por sucesivas vacunaciones*, inmunizar animales cuya sangre (el suero) se hace curativa para individuos víctimas de un envenenamiento accidental. El suero antivenenoso se prepara en gran escala en el Instituto Pasteur, de Lille, bajo la dirección del doctor Calmette. Se inoculan caballos con una mezcla de venenos procedentes de diferentes serpientes y se recoge en seguida su suero, que es curativo para el hombre y los animales mordidos.

Tratamiento de la mordedura.

Para concluir, he aquí el procedimiento que se debe observar cuando nos hallemos en presencia de una mordedura de víbora:

1.º Ligar fuertemente el miembro mordido (lazo elástico, un tirante preferentemente) entre su raíz y la mordedura, un poco por encima de ésta. Después de tres cuartos de hora desatar la ligadura *y colocarla de nuevo un poco más arriba*.

2.º Desbridar la herida (agrandarla) con un instrumento cortante, un cortaplumas.

3.º Chupar la herida ó comprimirla con los dedos para activar la salida de sangre.

4.º Lavarla con agua abundante.

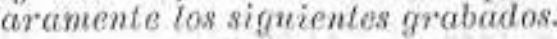
5.º Aplicar sobre la herida un tapón de algodón empapado en cloruro cálcico ó en solución de permanganato potásico al 1 por 100 (el agua de Javel puede reemplazar al cloruro cálcico).

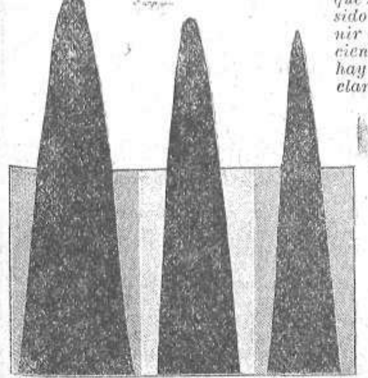
Todo esto permite esperar la llegada del médico y del suero antivenenoso.

Si se tuviese el suero á mano (y en los países donde hay víboras se debería llevar siempre consigo), se hará inmediatamente la inyección con una jeringa en el muslo y en el vientre. Generalmente *bastan 10 centímetros cúbicos. También* será bueno inyectar *alrededor de la herida* y profundamente algunas gotas de cloruro cálcico ó de permanganato potásico al 1 por 100; todo esto, como se comprende, con las precauciones antisépticas usuales. Estas inyecciones serán necesarias siempre que no puedan hacerse las de suero más que tardíamente. Si el suero se inyecta *desde el momento de la mordedura* puede prescindirse de ellas, pero *siempre* debe ligarse, desbridar, lavar y chupar. También el agua de Javel (al 1 por 100) puede reemplazar al cloruro cálcico. Será útil, por lo tanto, tener en el campo tubos pequeños que contenga cada uno un gramo de cloruro cálcico y otros con un gramo de permanganato potásico, así como un frasco de agua destilada (100 gramos) para hacer las soluciones en el momento oportuno; no conviene tener más, porque se conservan mal.

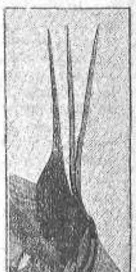
LAS REVELACIONES DEL MICROSCOPIO

Un mundo ignorado y curioso es el que descubrimos con el auxilio del microscopio, cuyas lentes suplen á la insuficiencia de nuestro ojo. Una brizna de hierba ó de flor, algunos granos de polvo, una gotita de agua, se nos aparecen con formas tan extraordinarias como inesperadas. Tal objeto que parecía muy sencillo se revela ornado de finos encajes, embellecidos por arabescos, surcado de canalizaciones sabiamente repartidas ó circundado por una aureola de células entrecruzadas al infinito; tal detalle, que se creía perfecto, muestra, por el contrario, gran número de faltas, y aquí y allá bullen fantásticos animalillos, que á sus anchas y por millares se cuentan en una sola gota de agua, y cuya existencia, por largo tiempo ni aun sospechada, ha venido á ser objeto de incesantes investigaciones. ¡Qué interminable es la guerra á que se entregan los bacteriólogos y micrógrafos que han descubierto y perseguido todos estos seres, tanto más peligrosos cuanto que son invisibles! Cerca de cuatro siglos y medio han sido necesarios para que se pensara en hacer intervenir el microscopio en medicina, en botánica y en otras ciencias diversas. Entre lo que se ve y lo que no se ve hay una diferencia enorme, que hace resaltar bien claramente los siguientes grabados.









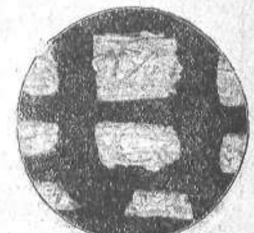
1 á 5. A simple vista estas diferentes puntas parecen tan agudas unas como otras. El microscopio nos demuestra lo contrario. En efecto, ¡qué diferencia hay entre la punta de una aguja muy fina (fig. 1), una espina de grosella (fig. 2) ó de rosal (fig. 3), entre las venenosas barbas de una ortiga (fig. 4) y el aguijón (fig. 5) de una abeja ó una avispa! ¡Qué diferencia entre la obra del hombre y la de la naturaleza!



6. Uno de los numerosos microorganismos que pueblan las aguas malsanas se transforma con la lente en un bordado, en un rosetón ornado de áncoras y granadas.



7. La sonrisa de una araña.





8. Una parte de pequeño croquis de al lado (base cuadriculada de la boina de la niña).

9. Filo de la hoja de una navaja de afeitar recientemente vaciada (1.000 veces mayor).



10. La arista cortante de una brizna de hierba conserva su finura y apenas presenta asperezas.

LAS CURIOSIDADES DE LA FRENOLOGÍA

El Dr. Gall fué el primero que habló de las «localizaciones cerebrales»; según él, nuestras facultades y nuestras pasiones, nuestros instintos y nuestras inclinaciones, están localizadas en ciertas partes del cerebro, indicando su mayor ó menor desarrollo las prominencias del cráneo. Si esta topografía del cráneo es de una aplicación arbitraria y fantástica, es un hecho no menos probado hoy día por las investigaciones experimentales de varios sabios, como Flourens, Bouillaud, Dax, Broca y el Dr. Vulpian, que el cerebro es realmente el centro de nuestras facultades instintivas é intelectuales: que los tubérculos bigéminos ó cuadrigéminos son centros especialmente en relación con la vista, y que ciertos lóbulos cerebrales son el asiento del lenguaje y de la memoria; que la parte posterior del cerebro es sensitiva; que la parte interior se compone de centros motores, órganos de los movimientos voluntarios. La doctrina de las localizaciones cerebrales es admitida en la actualidad por todos los fisiólogos y patólogos; esto es lo que podría llamarse la «Frenología científica».

Los fundadores de la doctrina.

¿Qué es la frenología?—La frenología (del griego: *fren*, *enos*, espíritu, y *logos*, discurso, tratado) es una teoría que atribuye á cada facultad un asiento distinto, un órgano particular en el cerebro. Inspirada por Lavater y Camper, esta teoría fue erigida en sistema por Gall y vigorizada de nuevo por su discípulo Spurzheim.

Desde su juventud, Gall (1758-1828), médico vienés, había creído observar que ciertos rasgos particulares de la economía acompañaban regularmente á ciertos rasgos de la imaginación, como, por ejemplo, que las personas dotadas de una buena memoria tenían siempre los ojos prominentes. Partiendo de esta observación, creyó poder concluir que esto era no solamente cierto para la cara, sino también para la forma de la cabeza. Pensó que todas las facultades, reputadas entonces como distintas por la fisiología, debían manifestarse de una manera física y visible. Se dedicó, pues, al estudio de las cabezas, midiendo los cráneos, comparando detenidamente los cerebros entre sí; estudiando, por una parte, las cabezas de poetas, de músicos, de hombres notablemente bien dotados; por otra parte, haciéndose admitir en las prisiones, las galeras, los asilos de enajenados, para oponer las formas anormales á las otras formas.

Su enseñanza tuvo un gran éxito en Viena, pero, sospechosa de materialismo, fue prohibida. Gall recorrió entonces Alemania y después fue á París, donde abrió un curso en 1807. En 1810 empezó la publicación de su gran obra, titulada *Anatomía y fisiología del sistema nervioso y del cerebro en particular*, no terminada hasta 1819. A su muerte legó su propio cráneo y su colección de cráneos humanos á la Escuela de Medicina de París.

Su discípulo Spurzheim propagó su doctrina en Inglaterra y en América é hizo numerosos discípulos de la frenología.

La frenología; sus aplicaciones.

He aquí el razonamiento de los frenólogos. Siendo el cerebro el asiento de las facultades intelectuales y afectivas, el desarrollo homólogo de una de sus partes en varios individuos dotados en un grado eminente de tal ó cual facultad debe indicar que la localización de aquella facultad deberá encontrarse en dicha parte del cerebro. ¿Pero cómo conocer por el exterior el desarrollo de las facultades intelectuales? Por la observación de las elevaciones ó prominencias del cráneo, que normalmente recubre exactamente el modelado del cerebro. La «craneología» se convierte así en una especie de fisiología intelectual. Por la observación y la comprobación de numerosas cabezas, de todos los cráneos que pudo procurarse, Gall creyó establecer la existencia de 27 prominencias, elevaciones ú órganos correspondientes á otras tantas facultades. Spurzheim añadió á éstas otras varias, aumentando así hasta 38 el número de los órganos admitidos por la mayoría de los frenólogos. Se subdividen estos órganos en tres clases, de la manera siguiente:

I. Los instintos ó inclinaciones, correspondientes á las facultades animales. Son en número de diez y ocupan el cerebelo, y en la parte posterior de la cabeza la parte del cráneo comprendida desde el nacimiento de los cabellos hasta una línea horizontal que, pasando por los ojos, diera la vuelta á la cabeza (núms. 1 á 10).

II. Los sentimientos, correspondientes á las facultades morales ó afectivas, comprendiendo el espacio entre el área de los instintos y la frente, asiento de las facultades más elevadas. Se cuentan doce sentimientos (núms. 11 á 22).

III. Las percepciones ó aptitudes, correspondientes á las facultades intelectuales, que ocupan la región frontal. Estas facultades se subdividen en dos categorías: las facultades perceptivas y las facultades reflectivas, alojadas las primeras en la parte inferior y las segundas en la parte superior de la frente. Hay doce facultades perceptivas (números 23 á 34).

No existen más que cuatro facultades reflectivas (núms. 35 á 38).

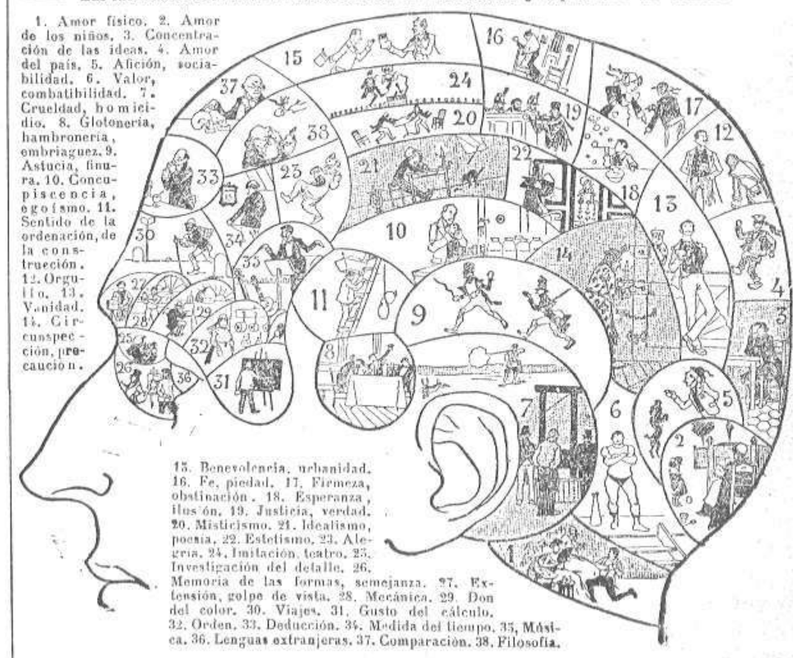
Se encontrarán todos estos órganos en la figura adjunta, refiriéndose á los números expresados.

La frenología ve, pues, en el cerebro, no un órgano único, sino una multiplicidad de órganos distintos, cada uno de los cuales corresponde á una facultad diferente. Encontrándose claramente delimitado el número de las elevaciones craneanas, lo está igualmente el de las funciones intelectuales. Las divergencias que existen entre las imaginaciones provendrán del mayor ó menor desarrollo de los órganos cerebrales, de su importancia relativa. El filósofo tendrá la frente prominente, á la altura de las facultades reflectivas; en el artista, por el contrario, estará prominente la región del arco superciliar: mientras que un escritor, que une á la profundidad con que estudia su asunto cualidades de observación realista y un estilo brillante y expresivo, tendrá la mayoría de las prominencias frontales bien desarrolladas. En la extremidad opuesta de la escala de los seres humanos, en los salvajes, veremos, por el contrario, la frente poco desarrollada, en tanto que el cerebro y las partes del cráneo que cubren la localización de los instintos tendrán una importancia

mucho mayor, predominando en ellos las facultades animales; se observará á menudo el rodete detrás de la oreja, en que la frenología coloca la destructividad, y detrás de él el órgano de la combatividad.

Así, pues, según esta teoría, por la inspección del cráneo se adivinará el carácter de las personas que se ven; se podrá reconocer á uno como matemático, prever en otro tendencias al homicidio ó al robo y asegurarse en un tercero de sus cualidades generosas. Considerada desde este punto de vista, la frenología le parecía á Gall tener un gran valor práctico. Aplicada á la pedagogía, debía ilustrar al profesor sobre las disposiciones de sus alumnos y permitirle cultivar las virtudes y reprimir los instintos viciosos.

Las facultades del hombre localizadas en las elevaciones y depresiones del cráneo.



1. Amor físico. 2. Amor de los niños. 3. Concentración de las ideas. 4. Amor del país. 5. Afición, sociabilidad. 6. Valor, combatibilidad. 7. Crueldad, homicidio. 8. Glotonería, hambronería, embriaguez. 9. Astucia, finura. 10. Concupiscencia, egoísmo. 11. Sentido de la ordenación, de la construcción. 12. Orgullo. 13. Vanidad. 14. Circunspección, precaución. 15. Benevolencia, urbanidad. 16. Fe, piedad. 17. Firmeza, obstinación. 18. Esperanza, ilusión. 19. Justicia, verdad. 20. Misticismo. 21. Idealismo, poesía. 22. Esteticismo. 23. Alegría. 24. Imitación, teatro. 25. Investigación del detalle. 26. Memoria de las formas, semejanza. 27. Extensión, golpe de vista. 28. Mecánica. 29. Don del color. 30. Viajes. 31. Gusto del cálculo. 32. Orden. 33. Deducción. 34. Medida del tiempo. 35, Música. 36. Lenguas extranjeras. 37. Comparación. 38. Filosofía.

La frenología y la ciencia actual.

Este juego, bastante pueril, de adivinar los caracteres, juego en el que degeneró bien pronto la frenología, la suscitó numerosos adversarios. Sin embargo, la idea fundamental de que el pensamiento dependía del cerebro y estaba íntimamente ligado á su construcción hizo olvidar las inverosimilitudes de los detalles de la teoría y la gran ilustres partidarios. Así fue que Broussais vió en la frenología la primera base de una psicología verdaderamente científica, y que Augusto Comte, declarando la imposibilidad de estudiar una función independientemente de un órgano, fundó su «Fisiología frenológica» sobre las grandes líneas del sistema de Gall, aun descontando provisionalmente «toda vana tentativa... de localización especial de las diversas funciones cerebrales».

Sin embargo, la ciencia moderna no ha abandonado la idea de las localizaciones cerebrales. Si la frenología ha sido refutada sobre el terreno anatómico después de haber sido atacada por la refutación de la teoría de las facultades, de la que dependía inconscientemente, no deja, no obstante, por eso de ser la base de los descubrimientos actuales.

Determinadas funciones dependen de ciertas regiones del cerebro; el lenguaje, por ejemplo, se encuentra indiscutiblemente ligado al pie de la tercera frontal izquierda ó circunvolución de Broca. Si no se puede delimitar al exterior tal prominencia ó depresión como asiento de determinada facultad claramente distinta, se distinguen en el *interior* del cerebro los centros de ciertas funciones psicofisiológicas, áreas sensoriales, fibras de asociación.

Es, pues, igualmente erróneo ver en la frenología por una parte el juego pueril que se representa la imaginación popular y por otra parte una doctrina actualmente admitida. Es una teoría científica que debía presentarse en cierto momento de la evolución de la psicología y de la fisiología. Hoy demolida, se la debe, sin embargo, reconocimiento por haber desempeñado un papel útil preparando la vía para la psicología fisiológica.

EL RÉGIMEN DE LOS ARTRÍTICOS

La mitad de la humanidad es artrítica: los médicos lo dicen desde hace largo tiempo. El único medio para los que sufren de atenuar sus dolores y su molestia es la observación de un régimen. ¿Pero cuál? ¡Cuántos prejuicios, afirmaciones erróneas, concepciones contradictorias ó añejas se han hecho con este motivo! El profesor Mr. Gautier, médico y químico, ha fijado nuestras ideas sobre este punto. Resumamos aquí para nuestros lectores, para la mitad de ellos por lo menos, las conclusiones formuladas y la línea de conducta trazada por el sabio biólogo. Ante todo, caractericemos en dos palabras á los miembros de la gran familia artrítica.

El perfecto artrítico.

A menudo predispuesto por la herencia, el artrítico es un individuo que no utiliza, que no «quema» completamente los alimentos que absorbe; come demasiado y mal, dada su vida generalmente sedentaria y retraída; su *nutrición está retardada*. Los tejidos del artrítico están, pues, *hacinados, ingurgitados por numerosos restos* y residuos orgánicos, que no se oxidan y se eliminan mal por el riñón y por la piel; su sangre está cargada de los *uratos* y de los *oxalatos* en exceso, siempre dispuestos á depositarse, á cristalizar en un punto cualquiera de su cuerpo.

De aquí la tendencia á la obesidad, disposiciones al reumatismo crónico, á los cálculos biliares y renales, á la gota, á la diabetes, á las neuralgias, á ciertas afecciones de la piel (eccema, etc.).

A falta de una vida activa, de ejercicio ó de trabajo al aire libre, capaces de incitar la nutrición retardada, es necesario arreglárselas con el enfermo y la enfermedad y tratar de *curar* ó de *evitar* ésta por otro medio, por un *régimen* que proscriba los alimentos susceptibles de suministrar «venenos» á los tejidos, tan poco predispuestos á desembarazarse de ellos. Los *uratos* nefastos provienen, sobre todo, de la *carne*. Los *oxalatos* temibles proceden especialmente de los *vegetales*.

Carnes rojas y blancas.

Así, pues, el artrítico debe no solamente comer poca carne, sino además preferir la *cocida;* la permanencia en el agua hirviendo sustrae, en efecto, á la carne muscular una gran cantidad de sus principios nocivos. (Naturalmente el *caldo*, que se queda cargado de ellos, no debe ser absorbido.)

Respecto á las famosas carnes «blancas», tan recomendadas ayer todavía á los estómagos delicados, á los convalecientes, borradlas de vuestras listas de comida: los análisis de Mr. Gautier las denuncian como sumamente ricas en albúmina, en ácidos y en fósforo. Por lo tanto, nada de *pichón*, de *ternera*, de *gallina*, de *pollo*, de *conejo*, de *cabrito*, etc. Desechad todas las partes fibrosas y gelatinosas (pies, cabeza, hocico, oreja, etcétera), así como las mollejas (de ternera) y el seso. La *caza*, los embutidos, las salazones no son tampoco recomendables. En resumen, comer la menor cantidad de carne posible.

Legumbres y frutos.—*Pasemos á los vegetales.* Algunas legumbres deben ser absolutamente desterradas de la mesa del artrítico, á causa de su riqueza considerable en ácido oxálico, como la *acedera*, la *espinaca*, el *ruibarbo*, las *judías* blancas ó verdes, la *col-nava* y el *haba*. Todas las demás son permitidas, hasta el *tomate*, rehabilitado por el Dr. Gautier. Desquitarse, pues, con la col, las patatas, las zanahorias, los nabos, las lentejas, los guisantes, los puerros, los espárragos, los berros, las achicorias, la hierba de canónigo en ensalada, etc.

Comed frutas.—Las más recomendadas son las uvas, la naranja, el limón, la manzana, la pera, la ciruela. Pero se dirá que estos frutos son «ácidos». Sí; pero, sin embargo, deben su gusto picante, no al nefasto ácido oxálico, sino á otros *ácidos (tártrico, málico, cítrico)*, que tienen la propiedad, una vez descompuestos en el organismo, de *alcalinizar* los humores. Se pueden comprender, despues de esto, los éxitos que ha proporcionado en Alemania la *cura de limones* en la gota aguda, el reumatismo, los cólicos hepáticos, etc. Esta cura consiste en absorber en doce ó quince días el jugo exprimido de 200 á 250 limones frescos. Las curas de uva son buenas en ciertos casos.

Nada de azúcar.—Pero nos encontramos con los golosos, que piden el equivalente de los *dulces* y *pasteles*. Esto no significa nada; el *azúcar* es una fuente de energía inútil en el artrítico, tan poco activo: las *grasas* (manteca) son perjudiciales. Los *huevos* son excelentes. Las *pastas* están permitidas; pero se debe racionar relativamente el *pan*, porque es casi tan temible como la *carne*, á causa de su ácido fosfórico libre. Reemplazadle con la patata cocida. Los *condimentos* permitidos son: la sal (muy poca), el vinagre y el limón.

Queda el *pescado*. Mr. Gautier no le encuentra «favorable»; será conveniente no consumir más que pescado perfectamente *fresco* y pescado *magro*, porque la grasa es perjudicial. La carpa, el gobio, el arenque, el sollo, la trucha, la perca, el lenguado, el bacalao, la raya, la merluza, el agujón y el sargo son «magros». Al contrario, el salmón, el escombro, la alosa y el rodaballo son «grasos ó gordos». Se desconfiará de los *mariscos* y *crustáceos*; en ciertos sujetos provocan reacciones por parte de la piel (urticaria, eccema).

¿Qué se debe beber?—Por último, el capítulo de la *bebida*. *Jamás alcohol*, bajo la forma de «copitas» ó de aperitivo de cualquier clase. Lo mejor será beber *agua pura*. El agua lava admirablemente la sangre y los riñones. No obstante, según el profesor Gautier, se pueden tomar vinos ligeros, sidra y cerveza poco oscura, pero en pequeña cantidad. Evitad las *aguas gaseosas*, sobre todo si sois «calculosos». La *leche* queda, naturalmente, como un alimento excelente y un diurético de elección. El té y el café no son perjudiciales, pero el cacao contiene demasiado ácido oxálico.

Un régimen soportable.—En general, el enfermo se queja siempre del régimen á que se le somete; parece francamente que el artrítico se encuentra mal dispuesto para conformarse. Le queda ¡á Dios gracias! con qué componer listas de comidas copiosas y variadas; tiene la facultad de permanecer goloso ó de hacérselo, evitando, sin embargo, la gota y el reumatismo. No tiene demasiado de qué quejarse; es acaso hasta de envidiar si el vegetarismo, como le llaman sus adeptos, tiende á hacer de nosotros «seres dulces y pacíficos y no violentos y agresivos».

EL AZÚCAR FORMA LOS MÚSCULOS

El azúcar ha pasado mucho tiempo por una golosina. Sin embargo, es un alimento tan indispensable como el pan, y que absorbemos diariamente en una ú otra forma. El poder que tiene de acelerar ó regenerar el esfuerzo físico le coloca en primer lugar entre los alimentos empleados en el sostenimiento del soldado.

Importa poco saber de qué manera obra el azúcar en nuestro organismo; lo esencial es observar que da elasticidad y que estimula el esfuerzo muscular. En el campo, en la guerra, en todas las circunstancias en que el nervio se fatiga, se hace necesario echarse á la boca el pequeño terrón acumulador de energía.

Surtidos de azúcar.—El ejército francés consume 10.267 quintales de azúcar, que representan un valor de unos 560.000 francos. Los precios de compra varían según el lugar donde los contratos se han efectuado: en Francia, á 60 francos el *quintal*; en Argelia, á 50, y en Túnez, á 25. En suma, la cantidad es poco importante si se considera que se trata de azucarar 2.000.000 de francos de café. El precio de la ración completa de azúcar y café ha bajado de 0,04 á 0,035 francos la tasa, ó sean 20 gramos por ración, entrando en ella una cantidad de azúcar de 10 gramos. El soldado halla con razón que la amargura del zumo persiste á despecho de la fórmula *el azúcar á trece sueldos*. Convendría aumentar á 15 gramos la ración para poner azucarado un café que se obstina en no serlo.

El azúcar cría pantorrillas.—Los soldados de Alejandro el Grande lo sabían, y por eso lo comían; así como también los cruzados, que, por otra parte, fueron los verdaderos importadores del azúcar en Francia. No puede negarse que esas tropas se han hallado bien con el régimen, si se recuerdan sus terribles empresas. En nuestros días se ha efectuado la experiencia siguiente: un médico del ejército alemán tomó la iniciativa de entregar en las maniobras 10 gramos diarios de azúcar á 10 hombres por batallón. Al tercer día notó 92 pulsaciones y 21 respiraciones por minuto en los hombres consumidores de azúcar, mientras que los demás manifestaron 96 pulsaciones y 25 respiraciones; lo cual quiere decir que si el soldado resiste con su estómago, marcha con su corazón. El corazón humano no es más que una bomba, cuyo motor conviene entretener con un trabajo diario de 100.800 pulsaciones, que se traducen al mismo tiempo por el envío á la circulación de 10.000 toneladas de sangre. No sólo el hombre halla un estimulante en el uso del azúcar, sino que hasta los caballos se acostumbran á él. En Francia, el teniente Deremetz, campeón de los concursos hípicos, declara: «*El azúcar ha sido siempre mi alimento* preferido, y en las paradas doy á beber agua azucarada á mi caballo. En el adiestramiento le acostumbré á este alimento, y hubo ocasiones en que absorbió hasta dos libras de melaza». El soldado ruso resiste las duras campañas de la Siberia y de la Mandchuria absorbiendo té azucarado. El soldado japonés consume en las maniobras azúcar de sorgo (alcandía ó trigo candeal). Los pescadores de Islandia, que toman bebidas cálidas azucaradas, resisten mejor que los que absorben alcohol. En fin, el soldado inglés, que practica con ardor todos los *sports*, es, entre los ejércitos europeos, el que más azúcar toma.

La ración de cada uno.—Un inglés toma 44 kilos de azúcar al año; un suizo, 24; un alemán, 14, y un francés, 13.

Tras ellos vienen los pequeños consumidores: Bélgica, 11 kilos; Austria, 8; Rusia, 6; Turquía, 5, é Italia, 2. Entiéndase que se trata aquí del azúcar industrial, porque no puede consumirse en otra forma. Un negro que se alimenta de cañas de azúcar, un árabe que hace su comida con un puñado de dátiles y el niño de todos los países que come confituras, son otros tantos fervientes partidarios del precioso alimento. El azúcar es *dinamógeno, engendra el movimiento*.

Las naciones mejor provistas.—Son los países productores de azúcar, pero la razón no es más que aparente. En efecto, Inglaterra, Suiza y Dinamarca no producen azúcar, y cada una de estas naciones consume cantidades enormes de ella. Eso proviene de la carencia de tasa ó de que este impuesto es muy débil. En el año 1905, el azúcar de Francia era mejor negociado en Londres que en París. Las naciones más favorecidas por su producción son: Alemania, 1.000.970 toneladas; Francia, 1.150.000, y Austria, 1.070.000. Las razas asiáticas son aparentemente las menos golosas, puesto que la China, el Japón y las Indias, con una población global de 750 millones de habitantes, no importan más que las cantidades siguientes: la China, 270.300 toneladas; las Indias, 250.000, y el Japón, 150.000.

Sin embargo, para probar las medidas que, previendo la guerra, se habían tomado por esta última potencia, conviene saber que en 1905 importó 255.000 toneladas, y es muy digno de notarse que mientras el Japón pedía 15 toneladas de azúcar á Rusia en 1902, en 1905 solicitaba 1.522 toneladas, probablemente para empobrecer el acopio de su adversario. Esta maniobra económica, precedente á las maniobras guerreras, ha sido descubierta. Hasta 1905 Rusia aumentó su importación en proporciones que ningún otro país ha alcanzado, llegando á importar en dicha fecha 110 veces más azúcar que en 1902.

Estos hechos son significativos y demuestran que de una y otra parte se ocupaban de las cuestiones de abastecimiento con el mismo ardor. El azúcar, en rigor, pudiera entrar en la categoría de provisión accesoria. No sucede lo mismo con el arroz, alimento necesario al japonés, pues mientras que el *Japón* importó 271.000 toneladas en 1902, elevó su pedido en 1905 á 729.745, prueba evidente de un buen cuidado por parte de la Intendencia.

Pero volvamos al azúcar.

En 1825 no había en Francia más que cien fábricas.

En 1900 se contaban trescientas cuarenta, trabajando 8 millones de toneladas de remolacha, cuyo cultivo representa 256.000 hectáreas. Que los veteranos no teman por el aprovisionamiento de un género tan precioso, pues el azúcar fabricado en todo el mundo representa en el actual momento un bloque de 9.800.000 toneladas.

LA ENFERMEDAD DEL SOL

Del propio modo que en otro tiempo los cuartos de la Luna, renovándose cada siete días, debieron servir á los pueblos primitivos de calendario natural para establecer la semana, así nuestro satélite, con sus fases variadas, ha debido ser motivo de preocupación para los espíritus inclinados á buscar una causa de las variaciones meteorológicas. A la Luna se le han atribuído todos los cambios de tiempo: heladas, tempestades, fríos, brumas etc. Pero ha sido en esto calumniada, pues la Luna es inocente de todos los maleficios que se le atribuyen, y el gran perturbador parece ser nuestro propio Sol.

El Sol es el culpable.

De condición variable, él es el que nos dispensaría nuestras irregulares estaciones y él también el que haría volcar la regadera suspendida sobre nuestras cabezas. El Sol no habría tenido nunca la *constancia* que se le atribuía en otro tiempo. El es el que comunicaría su agitación en nuestro planeta, provocando en éste los movimientos magnéticos, distribuyendo las tempestades, trastornando las líneas telegráficas, irritando los nervios de los *terrícolas*, sacudiendo la corteza del globo con bruscas dilataciones, dando así lugar á los terremotos y á las erupciones volcánicas.

La vida del Sol.

Nuestro Sol es una masa gaseosa un millón trescientas mil veces mayor que la Tierra. Aunque nos hallemos del Sol á una distancia de 37 millones de leguas, estamos sin cesar bañados por sus efluvios, y nuestra atmósfera revela todas las vicisitudes del astro central.

Nuestro Sol es una voluminosa estrella de color *azul*, ha dicho el abate Moreux, director del Observatorio de Bourges. Sus rayos son amarillos, porque atraviesan la atmósfera. Además, esta estrella es variable. A medida que envejecen las estrellas parecen oscilar en sus manifestaciones vitales. Emiten radiaciones á saltos, por decirlo así; las pulsaciones vitales se debilitan como en un cuerpo organizado. En nuestro Sol estas pulsaciones se producen por intervalos de once años próximamente. Imaginémonos un fuego de forja que cada once años recibiera una nueva carga de carbón. He aquí el Sol. En tal caso su calor aumenta, erupciones gigantescas saltan en su superficie, los gases se consumen enteramente y, como los gases muy caldeados no emiten radiaciones luminosas, produce en la superficie del Sol, muy brillante de ordinario, partes oscuras ó sombrías: las manchas.

Las manchas del Sol.—¿Qué es una mancha? Hace algunos años, los astrónomosno podían responder á esta pregunta; pero desde los trabajos del abate Moreux se sabe que estas *faltas* de radiación son debidas sencillamente á un exceso de temperatura provocada en el Sol por una precipitación de gases exteriores que circulan sin cesar alrededor del astro central y concluyen por confundirse en la masa gaseosa. Las nubes incandescentes de los alrededores tratan en todo momento de invadir estas regiones menos luminosas, y son atraídas, como las de nuestra atmósfera, hacia centros en los cuales convergen. Ellas giran arrastradas por la rotación del globo solar, desaparecen, cambian de forma y tienen vida propia. Sus dimensiones son á veces colosales. El abate Moreux, que se ocupa casi exclusivamente del Sol, las ha dibujado de 200.000 kilómetros de diámetro. Trouvelot cita una de 945.000 kilómetros, por la cual hubieran podido pasar á la vez veintidós globos del tamaño de la Tierra. A menudo, al lado de las manchas se manifiestan erupciones comparables en un todo á las que observamos en la Tierra, pero sus dimensiones no tienen nada de común con nuestras *sulfataras*.

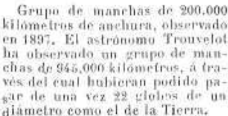
Las fiebres eruptivas del Sol.— Al lado de las manchas hay también protuberancias, especie de erupciones gaseosas, algunas de las cuales tienen probablemente un origen eléctrico. Bruscamente saltan de la superficie solar chorros inflamados que alcanzan en algunos minutos alturas fantásticas (V. *Almanaque* 1898, pág. 233). Estas protuberancias acompañan casi siempre á las grandes manchas y experimentan como éstas un fuerte recrudecimiento cada once años. Las tres pulsaciones aumentan en número é invaden la superficie entera del Sol. En tal caso es una verdadera oleada de moléculas electrizadas la que sale del Sol y bombardea la Tierra, que por su caldeamiento y sus choques produce en la superficie del globo toda clase de fenómenos.

Según afirma el abate Moreux, cada treinta y tres años las corrientes eléctricas del Sol cambian un poco su dirección general. Las ondas eléctricas recorren el espacio interplanetario y repercuten sobre los planetas del sistema solar. Nuestra Tierra juega, pues, el papel de un verdadero receptor en este gigantesco aparato de telegrafía sin hilos, del cual el Sol es el transmiso.r

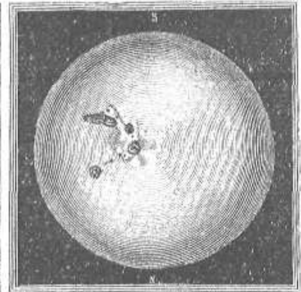
¡Doce años de lluvia!

Según el abate Moreux, el Sol experimenta en estos momentos una verdadera fiebre eruptiva. Su enfermedad todavía durará dos ó tres años. Los trastornos han alcanzado su paroxismo en el año pasado de 1905; y he aquí la razón de los trastornos cósmicos, magnéticos y meteorológicos durante los últimos años y los inmediatos venideros hasta 1907 Después todo entrará en caja, y prescindiendo de algunas manifestaciones hacia 1916 y 1927, habrá que esperar los años próximos á 1936 para que se reproduzca la misma serie de perturbaciones.

Mas no paran aquí los molestos pronósticos del director del Observatorio de Bourges. Sus observaciones le han llevado á demostrar que el Sol y su estado de actividad obran sobre las alturas barométricas. El Sol va á experimentar, como el enfermo dominado por la fiebre, una elevación de temperatura. Va á subir de 6.000 á 8.000 grados, rebasando con mucho las cifras de 1905. Con esto la evaporación de los océanos será más fuerte; las moléculas de agua se precipitarán sobre las partículas «ionizadas» escapadas del Sol é invadirán la atmósfera; se producirá una gran precipitación acuosa, y las lluvias redoblarán su intensidad hasta 1918 próximamente.



Grupo de manchas de 200.000 kilómetros de anchura, observado en 1897. El astrónomo Trouvelot ha observado un grupo de manchas de 945.000 kilómetros, á través del cual hubieran podido pasar de una vez 22 globos de un diámetro como el de la Tierra.



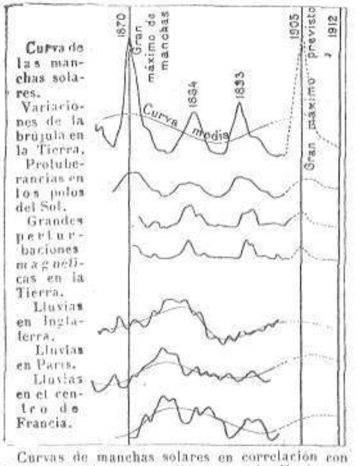
Aspecto del Sol el día 13 de marzo de 1898 con una porción de su superficie manchada en una extensión de 4.000 millones de kilómetros cuadrados. Puestas unas á continuación de otras, estas manchas tendrían una longitud de 17 veces el diámetro de la Tierra. Muchas veces se manifiestan erupciones *comparables á las que observamos en la Tierra*, que vienen á ser nuestras revoluciones volcánicas con relación á los espantosos cataclismos que desquician la superficie solar.



Gran mancha de 700.000 kilómetros, del 15 de enero de 1904, que coincidió con fuertes tempestades. La Tierra siente el contragolpe de todas las erupciones que se producen periódicamente en la superficie brillante del Sol.



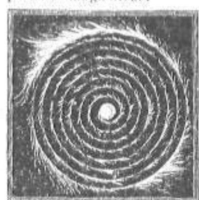
Erupción solar que alcanzó 320 000 kilómetros de altura. Estas erupciones tan espantosas se producen regularmente cada once años.



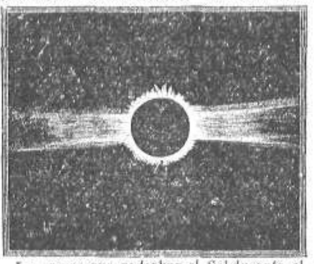
Curvas de manchas solares en correlación con las perturbaciones magnéticas y con las lluvias terrestres. Las variaciones de la brújula y las grandes perturbaciones magnéticas de la Tierra siguen año tras año los fenómenos del Sol. Los grandes periodos de lluvias se presentan algunos años después de la época de máximo de manchas del Sol. Así se ha podido establecer para el pronóstico del tiempo curvas regulares que siguen la misma línea cada once años. El abate Moreux ha observado ondas eléctricas que cada treinta y tres años modifican su dirección y que traen perturbaciones en la regularidad de los fenómenos registrados.



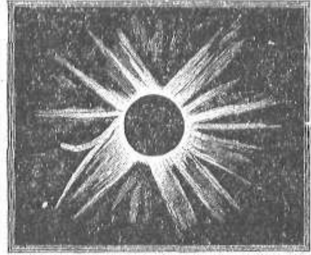
Nube vertiendo sobre el Sol una verdadera lluvia de fuego y que da lugar á tempestades magnéticas.



Las llamas de una erupción solar tienen una longitud tan desmesurada que con una se daría ocho veces la vuelta a la Tierra.



Los gases que rodeaban el Sol durante el eclipse de 1900 (mínimo de actividad).



Aspecto probable de los mismos gases durante el eclipse de 1905 (máximo de actividad).

PECAS, TOSTADURAS DE SOL É INSOLACIONES

Las pecas, cuando alcanzan cierto desarrollo, causan la desesperación de muchas personas. Indudablemente, podréis proporcionar algún consuelo á la señora X, que se lamenta de estar «desfigurada» por sus pecas, recordándola que el Sol mismo tiene también sus manchas y no por eso es menos resplandeciente; pero mejor acogida que vuestros amables razonamientos tendrá cualquier consejo, cualquier remedio que podáis ofrecerla.

Pero antes de hablar de curación es necesario precisar la enfermedad, cosa tanto más necesaria cuanto que diariamente se incurre en el error de confundir las pecas *verdaderas* ó *lentigo* con las *efélides* ó manchas *solares*, habiendo, como hay, un abismo entre estas dos variedades de pigmentación de la piel.

El lentigo es una afección persistente: las manchas (que varían desde el amarillo pálido hasta el negro) interesan la cara, pero se observan también con igual simetría en cualquier región de la piel; aparecen hacia los diez años, se atenúan *hacia los diez y ocho, para reaparecer muchas* veces más tarde (en los rubios toda la vida): palidecen durante el invierno, y el sol, así como el aire, las hace más intensas.

Su tratamiento es delicado, dudoso y no exento de peligro.

Las efélides, por el contrario, son «anuales»; se desarrollan en estío (tostado del sol, del aire del mar) y se desvanecen durante el invierno; tienen su asiento solamente en las partes descubiertas (cara, antebrazo, nuca), sin ninguna *simetría*. En suma, son una especie de tostado que, en lugar de enrojecer ó tornar morena la piel, la ennegrece, formando como pequeños islotes independientes. El *tratamiento preventivo* es de los más sencillos.

¿Qué debe hacerse contra las pecas?

En algunos casos constituyen realmente una deformidad, y entonces solamente es cuando deben combatirse, haciendo caer la epidermis acribillada de depósitos pigmentarios, con objeto de que la que brote nueva esté completamente libre de manchas.

Desgraciadamente presenta con frecuencia la misma tendencia que la antigua, y hay que empezar de nuevo.

Para lograr la caída de la epidermis manchada hay que emplear necesariamente los cáusticos, y aquí está el peligro (cicatrices indelebles, quemaduras, intoxicaciones, etcétera).

A título de curiosidad reproducimos, tomado del *Progrès Médical*, una careta epidérmica entera, obtenida gracias al método de Unna por el doctor Van Horn, de Amsterdam. Se trataba de una joven completamente acribillada de *lentigo*. En la figura se notan perfectamente los depósitos pigmentarios bajo la forma de puntos negros (cara profunda de la epidermis representada). La pieza es rara. Ciertamente es eficaz el tratamiento de Unna, pero sólo el médico puede aplicarlo y vigilar su acción. He aquí, sin embargo, unas fórmulas inofensivas que han mejorado la situación frecuentemente:



EPIDERMIS ENTERA DE LA CARA, desprendida por el método de Unna.

Loción (dos veces al día, con algodón).

Sulfofenato de cinc	2 gramos.
Glicerina	20 —
Agua de rosas	30 —
Agua de colonia	5 —

Pomada.—Aplíquese por la noche.

Acido crisofánico	1 gr.
Vaselina	30 —

Colodión (con cuidado, en las manchas nada más).

Acido crisofánico	10 gr.
Traumaticina	100 —

En cuanto á las *efélides* (manchas solares), se preservará fácilmente el sujeto mediante una crema ó una pasta aplicada sobre las partes descubiertas.

He aquí una fórmula de pomada que tiene el color de la piel:

Arcilla roja	3 centigr.
Glicerina	6 gotas.
Pomada de óxido de cinc	10 gramos.

Además se evitará el sol fuerte (sombreros anchos, sombrillas, etc.). Si las *efélides* son demasiado visibles, lávense igualmente con licor de Goulard (farmacia); ¡tóxico, cuidado!

La insolación.

Es una verdadera quemadura de primer grado. La piel se enrojece de un modo uniforme, y en los casos intensos la epidermis se levanta formando ampollas llenas de líquido seroso. Las picazones son vivas, y al cabo de cierto tiempo la epidermis... tostada se desprende y cae á pedazos: «el individuo se pela».

La insolación no es, por lo tanto, debida, como podría creerse, al calor, sino más bien á la luz: así es como puede cogerse una insolación de la cara sin sol. Después de una excursión por los ventisqueros, se vuelve frecuentemente con el rostro *cocido por completo*, gracias á la reverberación de la luz sobre la nieve; de aquí la necesidad de llevar anteojos de color azul oscuro y hasta un velo de gasa azul.

Cuando se sufre una insolación, es preciso no sucumbir á la tentación, que parece irresistible, de lavarse la cara con agua fresca para calmar el escozor, porque con esto sólo se consigue exasperarlo. Debe extenderse sobre las partes atacadas una pomada como ésta: ácido bórico, 2 gramos; óxido de cinc, 4 gramos; glicerolado de almidón, 30 gramos; mentol, 50 centigramos, y esperar, pero sin lavarse. Generalmente cesa la peladura al *cabo de diez á doce días.*

La enfermedad es bien pronto caracterizada y el diagnóstico fácil. Es un catarro que estalla bruscamente en una época determinada (del 15 de mayo al 15 de julio en Europa), en circunstancias especiales (viaje en ferrocarril, paseo ó permanencia en el campo, exposición al sol, viento fuerte, sequedad, polvo, etc.); es un catarro de un día ó de seis semanas, en el que predominan el lagrimeo, la conjuntivitis, los estornudos (en serie de 30 á 40 veces seguidas, 20 pañuelos por día), y que frecuentemente va acompañado de trastornos respiratorios que recuerdan muy de cerca el asma (algunas veces existe solo el asma, sin catarro).

Las víctimas de esta indisposición son los habitantes de las ciudades (pues los campesinos se hallan inmunizados ó acostumbrados), de veinte á cincuenta años, con especialidad los que se dedican á las profesiones liberales; pero sólo contraen la enfermedad ó están predispuestos á adquirirla los que tienen un temperamento nervioso (hereditario ó adquirido) ó una enfermedad nasal, y hasta una simple sobrexcitabilidad de la mucosa de la nariz, pues, efectivamente, en la primavera todas las narices aspiran el polen de las plantas y no todas son atacadas. Hoy es cosa bien demostrada que el polen flotante en la atmósfera desempeña el papel de causa irritante exterior y necesaria. De estas consideraciones, por lo tanto, se derivarán los medios preventivos ó curativos.

Los remedios.—El remedio verdadero es un viaje por mar (los americanos se reúnen y pagan á escote tales expediciones, habiendo hasta una liga del *hay fever*). Ha habido quien permaneció dos meses en una cueva (!) ó encerrado en su habitación con buen resultado. A la orilla del mar, las crisis son raras (hay que temer la brisa de tierra).

1.º *En la montaña*, las recaídas ocurren en agosto, á causa de la floración más tardía.

Si forzosamente hay que exponerse á la causa determinante, se hará uso de gafas negras que abarquen la órbita, de un *sombrero* de alas anchas ó bien de un velo de gasa de seda blanca; evitar el sol fuerte, el viento intenso, el polvo (bicicleta, automóvil), los muros blancos, el ferrocarril. Buscar la sombra y la humedad. Es útil antes de salir barnizarse las fosas nasales con un poco de aceite de vaselina mentolado al 1 por 20, lo que hace las veces de barniz protector.

2.º *Contra el acceso mismo*, es decir, contra los estornudos en series y la secreción nasal, se han recomendado sorber tabaco, mentol, subnitrato de bismuto, *inhalaciones* de agua de colonia ó de bálsamo de Fioraventi; pero el *ortoformo* (polvo inodoro, muy poco tóxico), sorbido, parece ser lo más eficaz. Corta muchas veces el acceso, aunque no en todos los casos, y su acción es durable. Mientras sea posible no se usará la cocaína para evitar la cocainomanía.

3.º *Contra la enfermedad*, el tratamiento quirúrgico es el único eficaz. Además es necesario siempre hacerse examinar la nariz (*pólipos, exóstosis*, latentes muchas veces). Consiste aquél en cauterizaciones de la mucosa demasiado sensible, mediante el galvanocauterio indoloro, del que se dan tres ó cuatro sesiones durante el período peligroso; pero muchas veces es preciso empezar de nuevo cada año. El alivio es siempre notable y las crisis si no suprimidas resultan muy atenuadas. En caso de asma *solo*, seguir un tratamiento especial. Contra la conjuntivitis asociada, bañar los ojos con agua de rosas boricada.

¿POR QUÉ SE TIENE LA NARIZ COLORADA?

Siempre nos sentimos inclinados á formar de nuestro prójimo juicios temerarios. Por esto, ¿de cuántos individuos se ha sospechado y hasta se les ha acusado seriamente de borrachos por el solo indicio de la nariz colorada, cuando no eran otra cosa que inocentes bebedores de agua?

Seamos, pues, menos irreflexivos en nuestras afirmaciones, y compadezcamos más bien á las personas de ambos sexos que sufren y se afligen por tan tenaz padecimiento, cuyas causas son mejor conocidas que los remedios.

Várices de la nariz.—La rubicundez de la nariz y la de los pómulos, que coexiste frecuentemente, es debida á la obstrucción, á la dilatación de los vasos minúsculos que se extienden por la piel. Esta congestión depende de cuantas causas pueden dificultar la circulación de la sangre; así que la «nariz encarnada» podrá proceder tan pronto de un padecimiento del corazón como de uno del pulmón (bronquitis crónica, asma), ó del hígado (alcoholismo, atrofia), ó del intestino (constipación inveterada), ó del estómago (dispepsia *latente*, con fermentaciones anormales). Una afección de vecindad, del interior de la nariz, de la faringe, de las amígdalas, etc., será en otras ocasiones la culpable.

Un microbio.—En ciertas personas la rubicundez de la nariz será de origen tuberculoso, es decir, microbiana, tratándose entonces de una forma de «lupus» que exige cuidados especiales (lupus eritematoso).

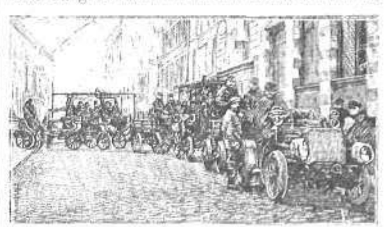
Citemos además el frío (algunas personas tienen verdaderos «sabañones» en la punta de la nariz); el aire caliente, la insolación, la conocida influencia de ciertos alimentos (fresas, almejas, crustáceos, salazones), son otras tantas causas, y llegamos al acné, que es muchas veces quien lo ocasiona. La seborrea grasa (secreción exagerada de sebo por las glándulas sebáceas), tan frecuente en los jóvenes y especialmente en los de quince á diez y ocho años, es la que de ordinario prepara el terreno. Desgraciadamente estamos, puede decirse, desarmados contra este trastorno secretorio, y un día aparecen los *comedones* (pequeños cilindros de cabeza negra que obstruyen los poros); disminuye el flujo sebáceo, pero empiezan á picar los botones (acné papuloso, pustuloso, indurado, etcétera). Sembrados sobre la nariz estos «botones», bastan para desfiguraros; pero algunas veces el órgano está intacto, y su congestión se halla entonces sostenida por lesiones de vecindad acneicas.

Pelado de la nariz.—El último término de la nariz roja es la elefantiasis ó *rinofima*. Hacia los cincuenta años, la nariz se hace enorme, se hincha, llenándose de grietas y mamelones, y colgando sobre el labio como un muñón de una trompa violácea, cubre la vista y resulta de un aspecto horroroso; pero á lo menos existe el remedio: se monda la nariz con el bisturí, como se pela una patata. En cuanto al tratamiento de las diferentes «formas» de nariz roja, no podemos indicarlo aquí, siendo las causas tan diversas y los casos tan complejos, que se parecen muy poco. Diremos, sin embargo, que cuando hay dilataciones venosas, las escarificaciones superficiales (es decir, cortaduras muy pequeñas) de la piel dan muy buenos resultados, por lo que no debe retrocederse ante esta operación pequeñísima.

DESCUBRIMIENTOS É INVENCIONES

Automovilismo.

Tren automóvil del coronel Renard. —El tren automóvil del coronel Renard ha obtenido un gran éxito en el Salón del Automóvil



TREN AUTOMÓVIL RENARD.

en 1905. Los trenes, para transitar por los caminos, tienen que vencer dos grandes dificultades: 1.ª, el peso enorme que es preciso dar al tractor para producir la adherencia necesaria para arrastrar todo el tren, y 2.ª, la imposibilidad de hacer que todos los coches sigan las huellas del primero, ó dicho de otro modo, impedir que formen curvas más ó menos acentuadas. El coronel Renard ha conseguido vencer estas dos dificultades. En vez de concentrar en el tractor, en la locomotora, toda la fuerza motriz, la reparte entre todos los carruajes, no siendo la locomotora otra cosa que una «fábrica de fuerza» de la que cada coche recibe su parte. Por tanto, la adherencia y el peso de la locomotora disminuyen mucho. Una transmisión especial distribuye á los coches la energía producida en la locomotora.

Batería automóvil portuguesa. —El gobierno portugués ha hecho construir un automóvil especial de petróleo, que puede también funcionar con alcohol, para arrastrar una batería formada por cuatro cañones de 150 milímetros de calibre y tiro rápido, cada uno de los cuales pesa 1.535 kilogramos. El automóvil, además, *puede conducir en un arcón dispuesto en su parte* superior una carga de cinco toneladas de municiones, accesorios diversos y los artilleros. El automóvil, además de servir para arrastrar tras de sí los cuatro cañones por buenos y malos caminos, puede hacer que los cañones, juntos ó separados, pasen por los sitios más difíciles, gracias á un torno en que va arrollado un cable de acero de 200 metros; al llegar á un paso difícil,

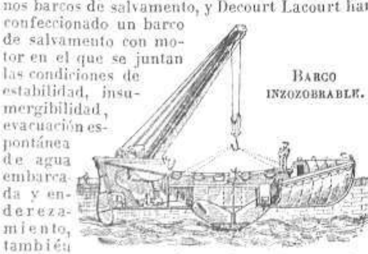


BATERÍA PORTUGUESA.

se desenganchan los cañones del tractor y se enganchan al cable; el motor hace el paso solo, desenrollando cable, y al llegar al sitio deseado, se inmovilizan las ruedas y se transmite el movimiento por un aparato especial al torno que arrastra el cañón ó los cañones; también se puede conducir á mano el cable á un punto fijo natural ó artificial, á que se une, y luego el torno, al enrollar el cable, hace que vaya allí el tractor solo ó unido á los cañones.

Salvamento de náufrágos.

Barco de salvamento inzozobrable.— Los Sres. Henry, que ya había construído algunos barcos de salvamento, y Decourt Lacourt han confeccionado un barco de salvamento con motor en el que se juntan las condiciones de estabilidad, insumergibilidad, evacuación espontánea de agua embarcada y enderezamiento, también



BARCO INZOZOBRABLE.

espontáneo, en caso de zozobrar; lo que han conseguido con una masa movible de 300 kilos de peso y cuyo calado puede variar de 0,50 á 1,35 metro, unida á dos planchas de palastro por debajo de la quilla, cerrando casi todas las partes del barco, salvo la destinada á la tripulación, habiéndose conseguido magníficos resultados con él, tanto funcionando á remo como á la vela ó al motor, que es de gasolina; se ha dejado caer al mar bruscamente desde una altura de seis metros de cabeza, y se ha vertido sobre él, de una vez, cuatro toneladas de agua y no se ha conseguido que zozobre.

Curioso barco de salvamento.—Este curioso *aparato* tiene forma esférica, que rueda en la superficie del agua, y no se sumerge por ninguna tempestad. Está formado por dos esferas concéntricas, de las que una, la exterior,



AUTOPROPULSOR BOURDIN.

que tiene numerosas quillas laterales, se pone en movimiento por un motor de 24 caballos. El piloto del «autopropulsor Bourdin», que así se llama este barco, ve el horizonte, por medio de un prisma, lo mismo que los submarinos.

La guerra al polvo.

Dos nuevos procedimientos de limpiar sin levantar polvo se han dado á conocer, utilizando uno el vacío y el aire comprimido el otro. En el primero una bomba neumática accionada por un motor está unida á largos tubos de caucho que en su extremidad llevan una especie de caja me-

tálica aplastada y hendida que se pasa por la superficie de los objetos que se quieren limpiar. El vacío atrae el polvo, que es aspirado hasta bastante profundidad, para que el mobiliario quede perfectamente limpio. Por este método se han retirado 45 kilogramos de polvo de sillones, 32 de una alfombra, 40 de una biblioteca, 52 de una sala de recepción del Elíseo de París, y las alfombras, cortinas y tapicerías de un teatro han dado 184 kilogramos de polvo. En el *procedimiento* por el aire comprimido se pasa también por la superficie de los objetos que quieren limpiarse una especie de boquilla unida á un tubo flexible,

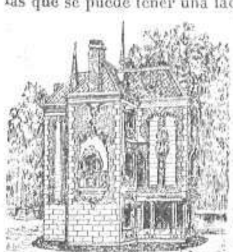


LIMPIEZA POR EL VACÍO.

por el que se manda una corriente de aire comprimido *á cinco kilográmetros por centímetro* cuadrado por medio de un compresor mecánico de mano ó eléctrico; el polvo se levanta por la acción de la corriente, pero instantáneamente es absorbido por un eyector colocado en la misma boquilla y se almacena en depósitos ó sacos especiales. La eficacia del sistema está demostrada con el siguiente ensayo: levantada una alfombra bastante gruesa, se echó harina sobre la madera que cubría; se volvió á colocar la alfombra, pasando varias veces el aparato: la harina se absorbió por completo, sin que quedara mancha ni en el pavimento ni en la alfombra.

Casas cuya fachada está constantemente expuesta al sol.

Los Sres. Pellegrin y Petit han ideado casas en las que se puede tener una fachada determinada expuesta siempre al sol, lo que reporta gran utilidad en el caso de tratamiento de algunas enfermedades. Esta casa es giratoria y descansa en una plataforma dispuesta sobre una vía circular por medio de esferas de rodamiento.

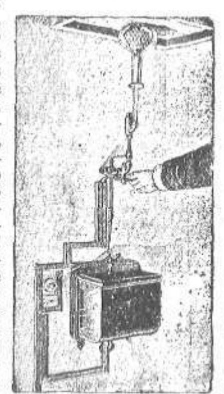


CASA GIRATORIA.

Construída esta casa con ladrillos huecos y materiales ligeros, se puede hacer que gire á mano por medio de una serie de engranajes, y si se trata de una casa grande y de más de dos pisos, el funcionamiento se hace con un motorcito de gas ó petróleo. Las canalizaciones de gas, agua y luz eléctrica están dispuestas en el eje de rotación.

Esterilización del agua.

Una de las cosas que más recomiendan los higienistas es el uso exclusivo de agua esterilizada para todas las necesidades. La esterilización del agua en los depósitos que surten una población, aunque es problema de alguna dificultad, ha sido acometido por muy contados municipios. Mientras esto ocurre tiene gran importancia un aparato como el electroesterilizador Otto, que permite esterilizarla en el propio domicilio al tiempo que sale del surtidor, teniendo la seguridad de que el agua está desprovista en absoluto de gérmenes dañinos y sin que la operación cueste más de unos céntimos. El aparato Otto, que puede funcionar mediante la canalización eléctrica del alumbrado doméstico, está reducido á un productor de ozono puesto en relación con el grifo de salida del agua, en el que se produce al abrirle una emulsión del agua con el ozono, que da por resultado que la acción altamente microbicida del gas haga completamente esterilizada el agua que por el grifo sale.



ELECTROESTERILIZADOR OTTO.

Invenciones diversas.

Lente de bolsillo que sirve de anteojo.—Sin variar la forma ni aumentar el volumen de una lente de aumento de bolsillo, Kratz Boussac ha construído una en cuyo mango metálico hueco puede resbalar á frotamiento otro tubo que en su final tiene una segunda lente para poderla utilizar como anteojo de larga vista.

LENTE DE BOLSILLO.

Mesa plegable de viaje.—La construída por Renaut, de París, y representada en el grabado, cuando está plegada abulta poco más que una caja de colores, y como sólo pesa unos cuatro kilogramos, puede transportarse muy fácilmente; abierta tiene 1 metro por 0,45 y 0,70 de altura. Para utilizarla basta abrir dos ganchos que la mantienen cerrada para que salgan las patas, que estaban en el interior, y queda la mesa dispuesta.



MESA PLEGABLE.

La calefacción á domicilio.—En muchas grandes ciudades de América se distribuye á domicilio la calefacción privada. En Dresde se ha construído una fábrica de calor para calentar los principales edificios públicos de la ciudad. Los

generadores de la fábrica producen 25.000 kilos de vapor por hora: el vapor se conduce y reparte por canalizaciones bien aisladas sin pérdida sensible hasta distancias de 1.200 metros.


CALCANETAS.

Para facilitar la marcha.—El doctor Breuillard ha ideado un aparato que facilita grandemente la marcha, al que ha denominado *calcanetas*, que se coloca en el calzado debajo del talón, y en virtud del muelle de que va provisto, amortigua mucho el choque del talón al posar el pie y facilita al mismo tiempo la otra fase de la marcha en que el pie se apoya por la punta y se levanta el talón, disminuyendo el cansancio de una larga caminata.


BOMBAS DE INCENDIO.

Otras invenciones interesantes.—La villa de Filadelfia ha instalado bombas de incendio de 6 y 12 chorros que combaten muy bien los más violentos siniestros. —Un inventor americano ha hecho construir un barco desmontable en cuatro partes, que se ajustan cuando se quiere botar al agua.—En Londres se ha construído una casa cuyas cornisas superiores tienen todas, bajo el mismo alero, un grueso tubo horizontal, provisto de agujeros en su parte inferior, que pueden ponerse en comunicación central, que les suministra agua á gran presión. En caso de incendio en un edificio próximo se abren las conducciones, y el agua cae por delante de las diversas fachadas del edificio formando telones líquidos continuos, susceptibles de detener las llamas que vienen á lamer los muros.—El ingeniero Sr. Doyen ha comenzado á construir unos remos articulados, de tal modo dispuestos que el que los maneja á bordo de un bote, en vez de ir de espaldas á la dirección de éste, va de cara, con las ventajas que esto proporciona para seguir la ruta deseada y para evitar los obstáculos que pueden ponerse delante del bote. Merced á la articulación de los remos, el manejo y la maniobra de éstos son idénticos á los de los ordinarios.


REMOS ARTICULADOS.


ENCENDEDOR DE BOLSILLO.

Encendedor de bolsillo.—Los Sres. Henry y Lenud, constructores de la pila eléctrica seca y de la luz eléctrica de bolsillo, han ideado recientemente una lámpara de bencina que funciona por medio de dos de estas pilas, y cuyo tamaño no es mayor que el de una fosforera: estableciendo la comunicación, la corriente eléctrica pone incandescente un alambre de platino, que enciende á su vez la mecha de la lamparita: ésta puede sustituir á las cerillas, tanto como fuente de luz como para encender el cigarro, una bujía, un mechero de gas, etc.

Nuevos aparatos de seguridad y salvamento.

La importancia que en todos los países se concede hoy á las cuestiones referentes á los accidentes del trabajo y seguridad personal en los casos de incendio da carácter de actualidad á un interesante folleto del ingeniero D. Alberto de San Román, que lleva por título *A obreros y patronos ó la verdadera protección del operario*, y del que tomamos algunas noticias de interés para nuestros lectores.


FIG. 1.

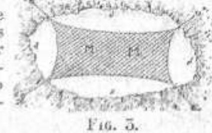
Convencido el autor, por su larga práctica, de las grandes dificultades que hay que vencer para conseguir que los obreros abandonen ciertas costumbres adquiridas en sus trabajos, por perjudiciales que resulten aquéllas para los mismos que las llevan á cabo, ha tratado de resolver el problema de evitar los perjuicios sin abolir la rutina, llegando á soluciones verdaderamente prácticas y sencillas, según ha podido verse ya en diferentes aplicaciones.

Los grabados 1 y 2 indican dos disposiciones de la red de seguridad del Sr. San Román para la carga de minerales desde los depósitos (fig. 1) y pozos-tolvas (fig. 2) á las vagonetas ó vagones de arrastre.

FIG. 2.

La figura 3 señala el modo de sujetar la red *MM* á la boca del depósito ó tolva *dddd*.

Ocurre hoy con frecuencia, por desgracia, que los obreros, cuando deja de correr el mineral por aglomerarse éste, formando oquedades, como en *aaaa*, tratan de deshacer éstas con grandes barras que clavan para remover el mineral, como se ve en las figuras 1 y 2, cometiendo la enorme imprudencia de situarse *sobre el mismo piso que quieren destruir*; temeridad que muchas veces les cuesta la vida, por ser arrollados repentinamente por el mismo mineral que les soporta.


FIG. 3.

El inventor, con su red, resuelve el problema de seguridad: sabiendo que son inútiles los consejos encaminados á combinar el exceso de confianza, rayano en la im-

prudencia, de que los operarios dan frecuentes pruebas, el Sr. San Román hace colocar su red en la boca de los depósitos y pozos-tolvas, y de esta suerte los operarios trabajarán sobre un piso firme y no sufrirán accidente alguno por la caída repentina del mineral.

Otra de las aplicaciones más indicadas de las redes de seguridad es la que nos muestra la figura 4. El trabajo en las canteras y labores mineras á cielo abierto produce no pocas desgracias debidas á desprendimientos, pequeños en su origen, pero cuyas consecuencias son fatales en la mayor parte de los casos por efecto de la velocidad que adquieren los materiales desprendidos y los que aquéllos arrastran en su caída. Para evitarlos basta colocar á la altura conveniente una de estas redes de seguridad, de tres á cuatro metros de ancho, para cada tajo, y protegidos por ella podrá trabajarse, no sólo sin temor á desgraciados accidentes, sino que también pueden emplearse para no interrumpir las labores ni aun en los días de lluvia. Esta última circunstancia da á la red del Sr. San Román una utilidad práctica indiscutible, sobre todo en las regiones donde llueve constantemente. Colóquese una lona sobre la red, y el aparato, al mismo tiempo que protegerá la vida del obrero, defenderá el capital del patrono, permitiéndole aprovechar jornales que de otro modo no le reportan utilidad alguna.

Fig. 4.

El Sr. San Román presenta también en su aludido folleto varias soluciones para producir la parada instantánea de las vagonetas de los planos inclinados, si llegan á romperse los cables que sujetan á las mismas.

La figura 5 indica claramente la disposición del garfio de seguridad, que, sostenido por el cable, toma al romperse éste la posición q_2, que impide la caída de la vagoneta por quedar cogida ésta á la primer traviesa t, en que el garfio se clava.

Otras muchas disposiciones, tan nuevas como interesantes, describe el autor para evitar las catástrofes que suelen ocurrir en los ferrocarriles al romperse los enganches en las fuertes rampas, para impedir la caída de personas y objetos en los pozos de las explotaciones mineras, etc., etc.

La índole de esta obra no permite la reproducción total de los interesantes estudios aludidos; pero sí señalaremos el que se refiere á la red de seguridad como aparato de salvamento, y que puede apreciarse por el grabado de la figura 6.

Todos sabemos que, por muy perfecto y completo que sea un material de extinción de incendios, casi siempre se carece de escalas suficientemente altas para practicar el salvamento de personas y aun de pequeños objetos de los pisos elevados; otras veces las desgracias se producen por el vértigo que se apodera de los que se ven directamente amenazados por el siniestro, estado de ánimo que esteriliza los esfuerzos de los salvadores; el salvamento se consigue fácilmente en todos los casos y sin el menor peligro para los salvadores y las víctimas del accidente con sólo establecer las pasarelas de telas metálicas ó de cáñamo incombustibilizado, las cuales pueden estar constantemente tendidas en los patios interiores de distintas manzanas de casas, sin quitar en lo más mínimo ventilación y luz á sus habitaciones, y siendo en todo instante medio eficacísimo de salvamento para los vecinos cuyas escaleras de salida fuesen cerradas por el incendio.

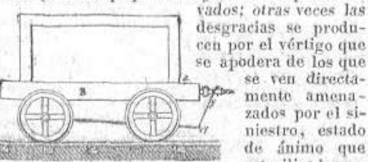


Fig. 5.

Si este aparato de salvamento se generalizara, sobre todo en los patios medianeros de las habitaciones, los pisos altos de los edificios tendrían un nuevo motivo para dar mayor renta, pues del mismo modo que los ascensores, por hacer menos fatigosa la subida, deciden al inquilino á pagar mayor alquiler, le decidiría á aumentarlo aún la red de seguridad del Sr. San Román, que le libra de los terribles peligros á que los habitantes de las viviendas altas están hoy expuestos durante los siniestros de que nos ocupamos.

La red de seguridad ofrece la gran ventaja de ser de coste tan ínfimo, que puede instalarse por los mismos vecinos sin mayores gastos que los que supone la instalación de las persianas de una vivienda.

Fig. 6.

Progresos de la telegrafía sin hilos.

Muchos y de importancia son los perfeccionamientos que sufre el descubrimiento de Marconi, y no es aventurado creer que pronto reemplazará á la telegrafía ordinaria. Algunas grandes compañías de navegación publican diariamente á bordo periódicos con las noticias recibidas durante la marcha por telegrafía sin hilos. Ya está muy próxima á terminar la compañía Marconi, en el cabo Brodton (Norte América), una estación que, en relación con la que hay en Poldhu, permitirá el servicio entre los dos mundos, con precios mucho más baratos que las compañías de los cables. En Inglaterra funcionan ya seis estaciones que se comunican con los vapores en viaje entre Inglaterra y los Estados Unidos. Existen ya once compañías de navegación que tienen montada en sus buques la telegrafía sin hilos. La primera instalación hecha en España es la establecida entre Coruña y Ferrol por el periódico *Diario Ferrolano.*

Para terminar consignaremos que el astrónomo francés Mr. Bigourdan ha ideado, en unión de Mr. Ducretet, un sistema y aparatos que permiten transmitir la hora oficial desde los observatorios astronómicos á todos cuantos relojes se desee.

LAS PIEDRAS PRECIOSAS

Son muy renombradas, pues una sola de ellas vale una provincia: el diamante Excelsior, encontrado en el Cabo el 30 de junio de 1903, se estima en 25 millones; el Regente, en cuatro millones y medio, y el Orlof en dos millones y medio. Para descubrirlos, el hombre cava la tierra hasta sus entrañas, y cuando salen á la luz esas piedras tan codiciadas como admirables, resplandecen con mil cambiantes, con la eterna juventud de flores de piedra. La superstición humana atribuye á sus misteriosas irradiaciones virtudes de mágicos talismanes.

PIEDRAS	COLORES, USOS	VALOR, COMERCIO
DIAMANTE.—Carbono puro cristalizado en octaedro regular y en cristales de 24 á 48 facetas, casi siempre curvas. Minas en las Indias, Brasil y el Cabo. Paris y Londres son los grandes mercados del diamante. En Amsterdam, el gran centro del tallado, esta industria ocupa 19 fábricas, movidas a vapor.	El más duro de los cuerpos conocidos. Densidad, 8. Se tardó dos años en tallar el *Regente*, que pesaba 410 quilates (el quil. = 0,205 gr.), y se redujo á 136 quilates. Se pule el diamante con su mismo polvo, llamado *limalla*. Es incoloro, aunque hay diamantes amarillos, rosados, azules, verdes y negros. Estos últimos sirven para perforar barrenos en el granito.	Diamantes brutos manchados 30 á 40 fr. el quilate. Diamantes para tallar, que no pasan de 1/2 gr., 48 fr. el quil. Un diamante tallado, blanco y de buenas aguas, que pese 5 quil. (casi 1 gr.), vale de 1.000 á 1.500 fr. el quil. El *Regente* se estima en 12 millones. El mayor diamante que se conoce es el del Rajah de Matam en Borneo (367 quil.). El *strass*, vidrio denso, imita al diamante.
CORINDÓN.—Mineral esencialmente compuesto de alúmina Sistema cristalino romboédrico Variedades: *Corindón hialino* (transparente), zafiro de los mineralogistas alemanes. *Corindón diamantino*, que comprende todas las variedades de la India, del Tibet y de la China. Encuéntrase en los montes Urales, en Italia y en Chamounix (Suiza).	El cuerpo más duro después del diamante. Densidad, 4. Llámase en el comercio *rubí oriental* al corindón rojo carmesí; *topacio oriental*, al amarillo puro; *zafiro oriental*, al azul celeste; *amatista oriental*, al verde; distinguese el *zafiro blanco*, el *corindón girasol* de fondo blanco lechoso y de reflejo móvil y el *corindón opalino*.	Los corindones transparentes son piedras finas apreciadas casi tanto como el diamante. Un *rubí oriental* de 10 gr. fue vendido en 14.000 fr. Los químicos han llegado á cristalizar el aluminio y darle la coloración, densidad y dureza del rubí. Estos rubíes artificiales pasan en el comercio como verdaderos.
ESMERALDA.—Orden de los silicatos aluminosos. Cristalizada en el sistema dihexaédrico, dominando el prisma hexagonal. La *esmeralda verde* (variedad principal) procede del Egipto y del Perú; la bella esmeralda llamada *del Perú*, de Santa Fe de Bogotá (Colombia).	Raya el cuarzo. Densidad, 2,7. Llámase *berilo* y *agua marina* á una variedad de esmeraldas de tintes verdosos mas ó menos claros. El *berilo* opaco abunda en el Limousin.	La esmeralda verde esta clasificada como de las primeras piedras preciosas. Cítase entre las mas celebres la que adorna la tiara del Papa (34 mm, de diám.). Las *aguas marinas* son menos apreciadas. Imitación de esmeralda: *strass*, 1.000; óxido de carbono, 8; óxido de cromo, 0,2.
TOPACIO.—Fluosilicato de alúmina. Formas cristalinas, que derivan de un prisma recto de base romboidal. Brasil, Sajonia y Siberia.	Raya el cuarzo. Densidad, 3,5. Los topacios del Brasil son amarillos, rojos ó violetas. Los de Sajonia, de un amarillo pálido, y los de Siberia, blancos, azulados ó verdosos.	El topacio amarillo intenso es el más estimado. Llámanse *rubíes del Brasil* los topacios rojos, y *topacios quemados* los que lo son para darles un tinte violeta.
RUBÍ Ó ESPINELA.—Aluminato de magnesia. Cristaliza en el sistema cúbico, casi siempre en octaedros regulares. Ceilán, Indostán, Birmania, Estados Unidos.	Raya el cuarzo, pero es rayado por el topacio. Densidad, de 3,4 á 3,8. Color rosa suave, rara vez denso. Los más bellos son rojo punzó; los lapidarios los llaman *rubíes espinelas ó espinelas rojas*, *rubíes balajes* cuando su tono es mas violáceo. Los espinelas de rojo anaranjado se denominan *rubíes pequeños ó pajizos*.	En joyería se aprecia sobre todo el *rubí espinela* por su destello.
TURQUESA.—Piedra opaca, compuesta de alúmina, de cales, de ácido fosfórico y de oxido de cobre. Persia y Siria.	La *turquesa oriental*, más dura que el vidrio, es rayada por el cuarzo. Azul claro ó verdoso. Llámase *turquesa huesosa* ó *occidental* á fragmentos de marfil ó de huesos fósiles penetrados de fosfato de hierro que se encuentra en Gera y en Suiza.	La *turquesa oriental*, verdadera gema (sal fósil), vale mucho más que la *occidental*. Tállase en cabujón. ....
GRANATE.—Orden de los silicatos. Sistema cristalino el cúbico, con modificaciones holoédricas. Oriente, Sajonia, Bohemia, Urales. Encuéntrase un granate negro (pirineita) en el pico de Ereslids (Pirineos) y en el campo romano.	Tres variedades: el granate *grueso*, verde; el gris ó *romantzowite* de Holanda, el anaranjado ó *topaciolita*, la colorada oscura de los lapidarios, el rojo jacinto ó *esonita*, el granate rubí (rojo del comercio) y el granate *melanito* negro.	Los granates más estimados son el *oriental* y el *sirio*, de hermoso rojo amapola. Para disminuir la intensidad de color de los granates ordinarios se les *escova*, es decir, se les ahueca por debajo y se les forra de una hoja metálica.
OPALO.—Variedad frágil de cuarzo, con alguna cantidad de agua. Hállase principalmente en venas en las canteras de toba de Hungria.	Pasta muy fina. Llámase también *cuarzo ó silex resinita* por su brillo interior. Variedades: *ópalo irisado*, *ópalo sanguíneo* ó de fuego.	El ópalo es muy estimado por los joyeros, que prefieren el *ópalo irisado*.

Los mayores diamantes del mundo.

NOMBRES	POSEEDORES	QUILATES		GRAMOS	NOMBRES	POSEEDORES	QUILATES		GRAMOS
		Bruto	Tallado				Bruto	Tallado	
Braganza. . . .	Rey de Portugal..	1680	367	76	Shah..	Zar.	»	86	18
Estrella del Sur	»	»	254	52	Pigott.	»	»	82,5	17
Orloff.	Zar.	»	194	39	Nassac.	Ld. Westminster.	»	78	16
Florentina . . .	Emp. de Austria.	»	139,5	29	Azul.	»	112	67	14
»	Rey de Portugal..	»	138,5	29	Sancy.	Zar.	»	53	11
Pitt.	Emp. Alemania..	410	137	28	Dudley..	Conde de Dudley.	88	44,5	9
Kohinhor. . . .	Rey de inglaterra.	794	106	22	Pacha Egipto..	Kedive.	»	40	8

Capitulaciones matrimoniales: DIVERSOS REGÍMENES MATRIMONIALES.—**La pequeña tiranía de las servidumbres reales (rústicas y urbanas):** MEDIANERÍA, VISTAS, PLANTÍOS.

CAPITULACIONES MATRIMONIALES

«¡Un contrato! ¿Para qué? Ni ella ni yo tenemos nada y eso cuesta dinero». Así contestan á menudo los que están en vísperas de casarse. A lo que objetamos nosotros: «Hacéis mal, hay que hacer siempre un contrato. ¿Sabéis acaso lo que os reserva el porvenir? ¿Quién os dice que con el tiempo estaréis en situación muy distinta á la de ahora ó á la del momento de casaros? Verdad es que nada poseéis, pero ¿alguno de vosotros no tiene algo más que nada, es decir, deudas?» Tal decimos á todos los futuros contrayentes, cualquiera que sea su fortuna, porque el contrato es la garantía indestructible de las convenciones estipuladas en el acto del matrimonio. Lo que sigue ha de probar lo indispensable de tan útil precaución.

Peligros de la comunidad sin contrato.

En los matrimonios sin contrato y sujetos por derecho al régimen de la «sociedad legal de gananciales» todo es común á ambos cónyuges: fortuna ó deudas, muebles é inmuebles, tierras y mobiliario.

Así, mi mujer posee 50.000 pesetas; yo tan solo lo puesto. En caso de partición de la comunidad, yo tengo derecho á 25.000; mi mujer se queda con la mitad del dinero y de mis harapos.

Este solo ejemplo basta á demostrar los inconvenientes del matrimonio sin contrato. Véanse otros:

Marido pródigo y mujer económica.—Se han casado: ella tiene algunos ahorros; el marido, que decía tener algunos ouríllos, resulta que está debiendo á cada santo una vela. Los acreedores se apoderan del mobiliario (de los muebles á que tienen derecho de incautarse) y de algunos miles de pesetas ahorrados por la mujer. No es posible apelar á ningún recurso, porque hay comunidad. Con un contrato que reconociera formalmente lo aportado por la mujer en muebles y dinero hubiera garantizado y preservado la integridad de su haber, y los acreedores hubieran tenido que contentarse con embargar del sueldo del marido la parte que les reserva la ley (5 por 100 mensual para un sueldo anual inferior á 2.000 pesetas, 10 por 100 si excede de esta cantidad).

Comerciante viudo sin hijo.—Un comerciante se ha casado sin contrato con una joven enfermiza y sin dote, que á poco fallece. El matrimonio no ha tenido hijos. Los padres de la joven reclaman la partición: obligan al marido á *vaciar los bolsillos* en el acto del inventario; su reloj, sus alfileres de corbata, sus trajes, todo es vendido en el Hotel de Ventas; hasta los géneros de la tienda son vendidos á bajo precio. El marido y los herederos se reparten el importe de las ventas; muy poco dinero. Con lo que tenemos un hombre que tenía un establecimiento próspero, y se ve ahora casi arruinado por no haber hecho contrato.

Lo que vale la comunidad legal.

Podríamos multiplicar ejemplos por el estilo de los precedentes en demostración de lo peligrosa que es la *comunidad legal ó gananciales*.

Hay, sin embargo, algunas excepciones previstas en la ley á este principio de la comunidad de bienes matrimoniales. He aquí las principales:

Inmuebles.—Cuando los esposos se casaron sin contrato, los inmuebles que poseían en el acto de casarse ó que posteriormente adquirieron por herencia, donación ó legado quedan de su propiedad particular.

Capitales y bienes muebles.—Cuando se ha legado dinero ó bienes muebles á uno de los cónyuges con la condición de que sean de su exclusiva pertenencia, es decir, que no pertenezcan á la comunidad, el otro cónyuge no tiene ningún derecho al legado. No sucede lo mismo respecto á los haberes, rentas ó retiros que la ley declara incesibles, por más que la comunidad tenga derecho de cobrar intereses y atrasos.

Arboles.—La jurisprudencia admite asimismo que los árboles altos de seto cortados durante el matrimonio en la finca del marido ó de la mujer no pertenecen á la comunidad cuando los setos no fueron transportados.

Pero el marido es el dueño.—En los demás casos, el marido es el único administrador. Puede vender, enajenar, gastar como le convenga capital, renta y valores nominales ó al portador; puede contraer deudas y negociar en la Bolsa según le convenga. Puede administrar las fincas de su mujer, hacer las reparaciones convenientes, cobrar los alquileres, firmar contratos de arrendamiento, etc. Pero no puede vender por sí mismo los bienes dotales de la mujer sin el consentimiento de ésta.

¿Puede defenderse la mujer?—En ciertos casos, sí. Si el marido es mal administrador, la mujer puede precaverse haciéndose dar una hipoteca legal sobre los inmuebles del marido ó de la comunidad. Fuera de este caso, aplicable también á efectos públicos (que puede asegurar con hipoteca), la mujer no tiene recursos contra los desaguisados del marido. Este puede obligar y enajenar los bienes de la sociedad de gananciales. Si la mujer hizo registrar su hipoteca legal, ó bien si no accede á la venta, lo que hará será entorpecerla; pero si no hubo hipoteca y dió su consentimiento para la venta, solamente el marido percibirá el precio. Los inmuebles de la mujer no puede el marido venderlos por sí solo.

Las demandas de divorcio, separación de bienes ó de cuerpos, en nada remedian la situación financiera, *porque durante los trámites se apresura* el marido á liquidarlo todo.

Véase un ejemplo concluyente: Una mujer entabla demanda de divorcio (que en España sólo produce la suspensión de la vida común de los casados) en vísperas que el marido va á cobrar 100.000 pesetas por una empresa en que ha intervenido. Pero como se casó sin capitulaciones matrimoniales, por más que haya tenido hijos, no podrá evitar que su marido cobre aquella suma, y si quiere, y es mal padre, se lo gaste como le dé la real gana.

La mujer pierde sus bienes.—Conviene repetirlo: la mujer que se casa mediante la sociedad de gananciales no posee como bienes propios sino *los que aporte el matrimonio, los que* adquiera durante él, los comprados con dinero exclusivamente suyo y los adquiridos por derecho de retracto ó por permuta con otros bienes *pertenecientes al marido (art.* 1396 *del Código civil).* Si no aportó dote y queda viuda y sin hijos, conocerá lo mal que hizo en casarse sin capitulaciones. Viudas hay deseosas de continuar un comercio ó industria que han tenido que desistir de ello por haber de partir ó liquidar la herencia del marido con grave quebranto.

La situación del marido no es mejor.—Ya hablamos del viudo rico que ha de repartir su fortuna con los *herederos de la mujer pobre* con que se casara. Puede suceder además que uno se case con viuda ó soltera más ó menos *rica de boquilla, y luego tenga que pagar deudas* á granel.

Así, pues, la sociedad comunitaria es *perjudicial en absoluto y no se la aconsejamos* á nadie.

Los rigores del régimen dotal.

El régimen dotal, si bien es una restricción *para el comerciante ó industrial que no puede* comprometer en sus negocios los bienes de su mujer, asegura á ésta la conservación de ellos. *Lo que tenía al casarse y lo que heredó durante* el matrimonio permanece intacto y á su nombre.

Los gastos y ahorros hechos en el matrimonio *pertenecen al marido, á menos que no se convenga* que la mujer perciba cierta cantidad para sus necesidades personales.

Los bienes que posee la mujer casada son de dos clases: *dotales* y *parafernales*.

Bienes dotales (arts. 1336 al 1380 del Código civil).—Mediante contrato quedan al abrigo de los caprichos del marido, y la mujer tampoco puede disponer de ellos libremente.

El marido es el administrador y usufructuario. Cobra las rentas, interviene en los arriendos y reparaciones de los inmuebles y ejerce las acciones reales con éstos relacionados, pero no puede enajenar ni arrendar (esto último por más de seis años) sin el consentimiento de la mujer.

Tampoco puede la mujer enajenar sus bienes sino en estos casos: 1.° Para establecer á sus hijos (legítimos, naturales, reconocidos ó del primer matrimonio). 2.° Para librar á su marido de la cárcel (por fianza, caución, etc.). 3.° Para alimentos á quienes los debe (ascendientes, etc.). 4.° Para pago de deudas anteriores al matrimonio. 5.° Para grandes reparaciones que exige la conservación de una finca dotal. 6.° Cuando un inmueble dotal es indiviso con un tercero y no es partible en especie.

Incapacidades de la mujer.—Fuera de *estas excepciones, la mujer está obligada á emplear* y sacar producto de sus bienes: no puede enajenar, gravar ni hipotecar sin licencia marital, *como tampoco puede aventurarlos en especulaciones* comerciales.

Bien es verdad que el marido es responsable de los *deterioros que por su culpa ó negligencia* sufran los bienes cuyo dominio conserva la mujer.

Bienes parafernales (arts. 1381 á 1391).—Son los bienes que aporta la mujer sin incluirlos en la dote y los que adquiere después de constituída ésta sin agregarlos á ella. La mujer conserva el dominio de los bienes parafernales y los administra, á no ser que los hubiera entregado al marido ante notario con intención de que los administre.

Régimen dotal mitigado.—Puede atenuarse el régimen dotal estipulando ciertas cargas y obligaciones de la sociedad de gananciales; esto es, que aparte de los bienes propios y dotales corran á cargo de ambos cónyuges deudas y obligaciones, atrasos y réditos devengados, separaciones menores y mayores, así como el sostenimiento de los hijos comunes y de los legítimos de uno solo de los cónyuges (art. 1408, sección cuarta).

Así, pues, el régimen dotal es una salvaguardia de la fortuna de la mujer, y al mismo tiempo es el más preferible, sobre todo cuando se desconfía de las cualidades administrativas del futuro esposo.

Un buen contrato.—Comunidad reducida á las ganancias.

Mediante este contrato, los cónyuges conservan su propiedad mueble ó inmueble, la aportada al matrimonio ó recibida en dote, herencia y legados.

Unicamente pertenecen á la comunidad los *frutos, rentas y ahorros devengados durante el* matrimonio, debiéndoselos repartir por mitad cada cónyuge.

Este es el mejor contrato.

Derechos del marido.—En este caso el marido es el administrador de los bienes comunes y de los de la mujer: puede vender é hipotecar los inmuebles comunes, pero con *consentimiento de la mujer, que conserva la hipoteca* legal.

Debe administrar en conciencia la fortuna de *la mujer, siendo responsable de sus negligencias.*

Puede cobrar las rentas de la mujer, arrendarlas *por cierto plazo: pero no puede vender* los bienes de aquélla, ni cobrar las ventas que ella hiciere.

Necesita el consentimiento para disponer de va-

lores nominales ó efectivos de su pertenencia. No puede comprometerla en un pleito contra su voluntad ni resolver un asunto contra su interés.

La mujer queda más libre. — Porque conserva cierta independencia y autoridad que no tiene con el régimen dotal ó cuando se casa sin contrato alguno. Puede, con autorización legal, obligar sus bienes y fortuna y hasta renunciar á su hipoteca legal.

Tiene el derecho y el deber de examinar la gestión de su marido y asegurar la conservación del hogar; porque en caso de dilapidación ó prodigalidad del marido puede pedir la separación de bienes y salvar todo ó parte de la acometida de los acreedores. Hasta, en caso de fallecimiento de su marido, puede reivindicar de éstos el mobiliario y el establecimiento comercial.

Este régimen, que es el de *gananciales* atenuado, es el más conveniente á ambos cónyuges, quienes debieran firmarlo como prueba de recíproca y leal confianza y para garantía de debilidades á menudo inevitables.

Valores al portador. — Las familias que adopten ese régimen harán bien en no aportar valores de aquella especie, porque podrían ser vendidos por el marido sin saberlo nadie; mientras que no podrá vender los títulos nominativos á nombre de su mujer sin autorización de ésta, ó á lo menos sin enterarla antes de por qué y para qué.

Un buen consejo.—Para modificar el régimen de los gananciales se podría, por ejemplo, gravar como bienes dotales una parte de los bienes de la mujer ó una determinada suma recibida ó por recibir en alguna herencia.

En caso de un revés de fortuna tendría la mujer esta reserva dotal para vivir ella y sus hijos sin apremiantes apuros.

Contrato de separación de bienes.

Conviene á la mujer que, viuda ó de alguna edad, esté acostumbrada á administrar sus bienes; ó bien si es comerciante y se casa con un empleado y no quiere exponer los sueldos de éste á las contingencias de los negocios.

La mujer administra libremente sus bienes; puede sin autorización cobrar rentas, alquilar un inmueble (máximum seis años), demandar deudores, cobrar, etc. Necesita, empero, autorización marital para vender inmuebles, enajenarlos ó hipotecarlos, y para prestar y recibir á préstamo.

Los cónyuges contribuyen á las cargas del matrimonio en la proporción de sus ingresos y rentas. Hasta el alquiler puede ponerse á nombre de cualquiera de los dos. Si está á nombre de la mujer y ésta tuvo la precaución de hacer inventario del mobiliario y demás objetos de su pertenencia, esos bienes no podrán ser embargados por los acreedores del marido.

A pesar de estas ventajas, la mujer no podría menos de encontrar injusto que solamente el marido dispusiera de las economías hechas por ella y de los beneficios realizados por él. Porque efectivamente, el marido puede estipular en el contrato que, en caso de separación de bienes, él es el dueño de todo, menos de aquello cuya propiedad justifique la mujer. Pero esta regla no es absoluta, porque la mujer puede oponer otras observaciones y cada uno de los cónyuges curarse en salud.

Por este régimen puédense atenuar los efectos de estas competencias de beneficios y de ahorros, mediante una donación en el contrato en beneficio efectivo del esposo sobreviviente de menos caudal.

Así, pues, firmad el contrato.

Las familias acomodadas ó ricas son las únicas que suelen firmar capitulaciones matrimoniales cuando éstas son igualmente convenientes para todos, como anteriormente se dijo.

El contrato de matrimonio no es ni un vejamen ni una suspicacia. Es y debe ser la base fundamental y preliminar obligatoria de toda unión.

Pasamos por alto los matrimonios de conveniencia ó por dinero. La mayor parte se casan por amor, y los padres *experimentados* deben prever y asegurar el porvenir de los tórtolos. Una capitulación matrimonial cuesta una hora de tiempo y algunas pesetas al notario ó al secretario del ayuntamiento, si los bienes de ambos cónyuges *no son inmuebles* y *juntos no exceden de* 2.500 *pesetas* (art. 1.324), pero asegura financieramente á los contrayentes, incapaces por su juventud de prever las tristezas y desengaños de la vida.

Efectos civiles del matrimonio.

A parte de estas consideraciones que pudiéramos llamar financieras, el matrimonio produce efectos civiles, derivados de las disposiciones de la ley.

Así, la mujer no puede administrar sus bienes, ni comparecer en juicio, ni celebrar contratos, á no ser con licencia del marido y en los casos y formalidades que las leyes prescriben. Tampoco podrá publicar escritos ni obras científicas ó literarias sin licencia de su marido, ó en su defecto sin la del juez. Pero sí puede otorgar testamento disponiendo de sus bienes y ejercer independientemente los derechos y deberes que le correspondan con respecto á los hijos legítimos ó naturales que hubiera tenido y á los bienes de los mismos. Asimismo es evidente que la mujer casada puede adquirir una herencia á beneficio de inventario y podrá solicitar también que el juez le otorgue el permiso para celebrar dichos actos, si compelido el marido á otorgar la licencia se negare á darla, no obstante existir causa legítima, necesaria ó provechosa á la mujer, ó si estuviera el marido ausente, sin esperarse su vuelta próxima, existiendo peligro en la tardanza.

Respecto á los bienes, ya hemos visto que da origen á las dotes, bienes parafernales, donaciones esponsalicias, arras, donaciones *propter* nupcias y á la sociedad legal; instituciones todas que se rigen por leyes especiales y cuyo estudio constituye una de las más importantes materias del derecho patrio.

LA PEQUEÑA TIRANÍA

DE LAS SERVIDUMBRES REALES (RÚSTICAS Y URBANAS)

Cada cual es rey en su casa... pero con ciertas limitaciones. Hay que tener en cuenta que el vecino participa de igual privilegio, y que el olvido de estas recíprocas obligaciones es á menudo origen de un sin fin de enredos ó de pequeños litigios, tan costosos como interminables. Unos pecan por ignorancia, otros por obstinación ó mala voluntad. Para instrucción de todos resumimos aquí los casos más usuales de servidumbres previstos por la ley ó consagrados por la tradición.

Maneras de servidumbres.

La palabra *servidumbre* es sinónima de esclavitud, pero aquí se trata de una esclavitud muy atenuada. Aplicada á la propiedad, esa palabra evoca la idea de una restricción de la libertad individual en interés de la libertad colectiva. La servidumbre es, en efecto, una carga impuesta á una propiedad en provecho de otra.

¿De cuántas maneras son las servidumbres? *Reales* y *personales*, *rústicas* y *urbanas*, *afirmativas* y *negativas*, *continuas* y *discontinuas*, *aparentes* y *no aparentes*. Son reales las introducidas en favor de una finca y personales las que se establecen para la utilidad ó provecho de una persona. Son rústicas las que están constituídas sobre el suelo y urbanas las que se hallan establecidas sobre lo edificado. Son afirmativas las que consisten en sufrir y negativas las que consisten en no hacer. Son continuas las que pesan constantemente sobre la finca á que afectan y discontinuas las que se prestan con interrupción. Son aparentes las que pueden conocerse con sólo la inspección ocular de las fincas sobre que están constituídas y no aparentes aquellas para cuyo conocimiento quizá haga falta examinar los títulos de propiedad. Es necesario, pues, para la existencia de la servidumbre, que haya dos heredades: *predio dominante* y *predio sirviente*.

Servidumbres reales de predios rústicos.

Servidumbres naturales de aguas.—Consisten en dar salida por los terrenos inferiores á las aguas que sin obra del hombre producen los terrenos superiores (lluvia, manantial, etc.). Ejemplo (fig. 1): B no puede oponerse con un dique al derrame de las aguas de A en su terreno.

Tampoco A puede variar el curso de estas aguas y privar de ellas á B, el cual las emplea para alimentar un estanque (fig. 3). Sólo podría torcer el curso en el caso de no tener derecho adquirido ni prescripción (si las servidumbres son continuas el plazo debe ser inmemorial; si discontinuas, de veinte años).

Todo propietario puede disponer de las aguas de lluvia que caigan en su terreno; pero si se tratara de hacer un arroyo, por ejemplo, en A (fig. 2), B no podrá oponerse á recibir las aguas vertientes ó de desagüe, si bien puede reclamar una indemnización si esto le ocasionara algún daño (juez de paz competente).

Acueducto.—Es el derecho de hacer pasar el agua por la heredad ajena.

Un propietario no puede desviar el curso del agua para algún servicio público (lavadero (figura 4), aumento de riegos, establecimiento de baños y fábricas, escorrentías, drenajes, etc.) ó bien si se trata de la única fuente de un pueblo (figura 7).

Tampoco el propietario de una fuente podrá usar de ella en perjuicio del propietario del fundo inferior ó sirviente, si éste desde hace treinta años ha hecho obras de alumbramiento para aprovechar las aguas del predio dominante.

La acción popular se entiende cuando las aguas las utilizan muchos vecinos, no, por ejemplo, una propiedad aislada, como una fábrica, ni tampoco si el pueblo poseyera un río ú otro curso de agua al que fuera á derramarse la fuente del predio dominante.

Estribo de presa, de parada ó partidor.—Servidumbre forzosa para apoyar el estribo de una presa ó para colocar la parada ó partidor que permita regar ó mejorar una propiedad. En este caso puede desviarse el curso del agua para alimentar un vivero ó una acequia, pero cuidando de volverla á encauzar como antes (figs. 8 y 9).

Demarcación.—*Todo propietario puede* obligar á su vecino á la demarcación de límites (gastos á medias) de sus propiedades contiguas, entre las cuales no pase un camino público ó un curso de agua. La acción de la demarcación es *imprescriptible* y puede ejercitarse contra particulares, provincias, ayuntamientos y establecimientos públicos, por todos los propietarios ó personas que tengan la presente posesión de la finca.

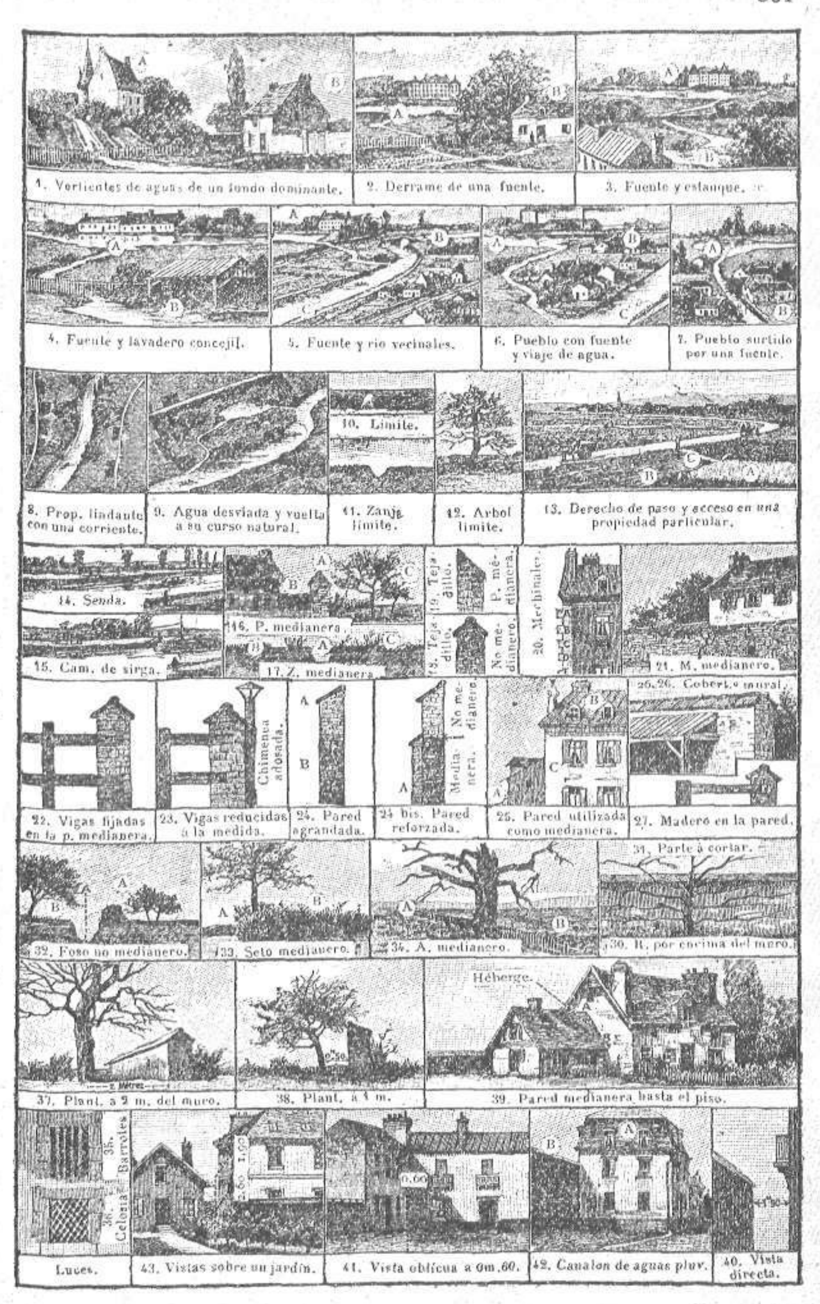
Cierre de una finca.—Cada cual es dueño de cerrar la suya, á menos que esté enclavada dentro de otra, en cuyo caso (fig. 13), A, cuya propiedad está enclavada en la de B, puede reclamar á éste como indemnización un paso, el más inmediato al camino de fuera.

Servidumbres legales.

De senda (fig. 14) **y de caminos de sirga** (fig. 15).—Cuando los predios ribereños se hallan próximos á ríos ó canales navegables, el propietario debe dejar á cada orilla un pasaje libre de 3 metros de ancho para atender á las necesidades de la navegación.

Caminos.—Las carreteras provinciales ó generales son de tránsito público y están sostenidas por la provincia ó por el Estado.

Los *caminos rurales* se construyen y sostienen por los ayuntamientos ó por una comunidad de propietarios interesados en ello.



1. Vertientes de aguas de un fondo dominante. 2. Derrame de una fuente. 3. Fuente y estanque.

4. Fuente y lavadero concejil. 5. Fuente y rio vecinales. 6. Pueblo con fuente y viaje de agua. 7. Pueblo surtido por una fuente.

8. Prop. lindante con una corriente. 9. Agua desviada y vuelta á su curso natural. 11. Zanja límite. 12. Arbol límite. 13. Derecho de paso y acceso en una propiedad particular.

22. Vigas fijadas en la p. medianera. 23. Vigas reducidas á la medida. 24. Pared agrandada. 24 bis. Pared reforzada. 25. Pared utilizada como medianera. 27. Madero en la pared.

32. Foso no medianero. 33. Seto medianero. 34. A. medianero. 30. R. por encima del muro.

37. Plant. á 2 m. del muro. 38. Plant. á 1 m. 39. Pared medianera hasta el piso.

Luces. 43. Vistas sobre un jardín. 41. Vista oblícua á 0m,60. 42. Canalon de aguas pluv. 40. Vista directa.

Los *caminos vecinales* establecidos por los ayuntamientos se dividen en vecinales propiamente dichos y en caminos de gran comunicación y de interés común.

Los lindantes con estos caminos deben soportar los plantíos de árboles y postes telegráficos, así como permitir, *mediante la correspondiente indemnización*, la extracción de materiales para la conservación y reparación de esos caminos.

Derechos de medianería.

Pared medianera.—En campos y ciudades, toda pared que sirve de separación á dos edificios hasta la altura de un piso, por ejemplo, AB (fig. 59), ó entre patio y jardín (fig. 16), ó aun entre vallas en los campos, se considera medianera, á menos que no se señale lo contrario.

La pared con doble tejadillo (fig. 19) *es medianera*. La de uno solo ó con el tejado inclinado á un solo lado no lo es. En la figura 18, la pared pertenece á B y el alero está del lado de su propiedad.

Reparaciones de medianerías. — La reparación y conservación de una pared medianera son de cuenta de quienes tienen derecho sobre ella.

Sin embargo, el copropietario de una pared medianera puede excusarse de contribuir á sus reparaciones ó á su construcción, abandonando su derecho de medianería, ó bien si la pared medianera *sólo aguanta un edificio de su propiedad*. Así, como la casa B está adherida á la pared medianera, su propietario A no puede dispensarse de contribuir á las reparaciones.

El copropietario de una pared medianera puede edificar apoyando en la pared ó empotrar maderas y vigas hasta 54 milímetros (fig. 22), pero el vecino puede recabar la otra mitad del espesor de la pared si también quisiera poner vigas ó adosar chimeneas (fig. 23).

Agrandamiento de pared medianera. —El que la agranda (fig 24) lo hace á sus expensas hasta la terminación de la obra (AB), debiendo además la indemnización según el valor y la altura del muro medianero. El suplemento de la pared (AB) le pertenece, pero el copropietario puede adquirir la medianería.

Si la pared ó el muro no es bastante sólido para aguantar la añadidura, el que lo agranda debe reforzarlo á sus expensas, cargando sobre su terreno el exceso de espesor que se necesite (figura 24).

Obras en la pared.—Todo propietario cuya finca esté adosada á una pared puede convertirla en medianera abonando á quien la construyó la mitad de su valor (hasta la altura utilizada), más la mitad del valor del terreno ocupado por los materiales de la obra.

Así (fig. 25), si A se sirve de la pared de la casa B hasta la altura C, habrá de pagar la mitad de la pared *utilizada por él* y la mitad del terreno.

Ninguno de los vecinos puede adosar una obra ni horadar la pared medianera si á ello se opone el otro, sin la presencia de peritos que dicten las medidas necesarias para no perjudicar á la pared ni al vecino.

Ejemplo: Se necesita un peritaje para apoyar el cobertizo (fig. 26) ó para empotrar en la pared la viga ó madero (fig. 27).

Tapias.—Se puede obligar al vecino en ciudades y poblados *á contribuir á la construcción y* reparación del cierre medianero que separa casas, patios ó jardines.

El tamaño y espesor varía según las localidades ó municipios.

Zanja medianera.—Un pozo ó zanja puede servir de medianería y límite. Pero ya no será medianera si el acarreo ó amontonamiento de la tierra se hace á un lado solamente. La zanja (figura 32) no es medianera y pertenece á A.

El vecino cuya propiedad linda con un seto ó una zanja no medianera no puede obligar al propietario de uno ú otra á cederle la medianería.

Seto medianero—Mientras dure la medianería de un seto sus productos pertenecen por mitad á los dos propietarios.

Así, los frutos del peral del seto (fig. 33) se reparten entre A y B.

Lo mismo sucede respecto del árbol medianero (fig. 34). Muerto el árbol, la madera se reparte también.

Distancia de plantíos.

Árboles y arbustos.—Los árboles de más de dos metros deben plantarse á una distancia de tres metros de la propiedad vecina (fig. 32). Árboles y arbustos de menor altura pueden plantarse á un metro de la propiedad inmediata (fig. 33). El vecino puede obligar á que los árboles demasiado arrimados á su propiedad sean arrancados ó reducidos á menor altura. Las ramas no deben abatirse sobre la pared. Así, pues, las ramas A B C (fig. 31) habrán de cortarse.

Vistas.

Luces.—Si la pared es común, ningún vecino, sin consentimiento del otro, puede abrir ventanas ni huecos. Caso de retirarse el consentimiento, debe cerrarse cualquier hueco abierto.

Si la pared no es medianera, el propietario puede abrir ventanas, pero provistas de barrotes de hierro, de un enrejado metálico ó de un marco con vidriera de 50 centímetros en cuadro (figura 35).

A fin de evitar las *vistas*, estas ventanas se abrirán á 2m,60 del nivel del suelo y 1m,90 del nivel del piso en los demás pisos (fig. 36). Tampoco pueden tenerse balcones ni vistas directas ó ventanas á menos de 2 metros de la pared del vecino (fig. 39).

Las vistas de lado ú oblicuas sobre el vecino sólo son permitidas á 60 centímetros de distancia, *contada ésta desde la fachada anterior* de la pared en que se ha hecho la abertura, y si hay balcones, desde la línea exterior de éstos hasta la línea de separación de las dos propiedades (figura 41).

Aguas pluviales.—Los tejados deben estar provistos de canalones, de modo que las aguas de la lluvia no se derramen en el terreno del vecino.

Alimentación del ganado y de los caballos: RACIONES ECONÓMICAS É INTENSIVAS.—Advertencias para tener las mejores frutas en completa sazón: VARIEDADES.—ENFERMEDADES.—PARÁSITOS.—El reloj de Flora: PLANTAS CARNÍVORAS.—PLANTAS BARÓMETROS.—Las cien rosas de mayor belleza: VARIEDADES.—CULTIVO.—REPRODUCCIÓN.—Avicultura popular.—Nuestra agricultura: PRODUCCIÓN DEL VINO EN EL MUNDO.—PRODUCCIÓN DE LECHE POR PAÍS.—DIVISIONES AGRÍCOLAS DE ESPAÑA.

ALIMENTACIÓN DEL GANADO Y DE LOS CABALLOS

RACIONES ECONÓMICAS É INTENSIVAS

En el artículo «Cómo alimentaremos nuestro ganado», ALMANAQUE BAILLY-BAILLIERE 1898, *página 332, nos ocupamos especialmente de la producción de forrajes. Nos falta hablar de la alimentación propiamente dicha y de la composición de las raciones según las indicaciones proporcionadas por los agrónomos y los grandes ganaderos.*

Preparación mecánica de los alimentos.

Los forrajes verdes se dan generalmente sin preparación. Los secos, sobre todo el maíz, el sorgo, la paja y el heno duro, se dan picados. Este tronzado debe ser menos fino para los animales de cuernos que para los caballos, á fin de no disminuir la insalivación que se hace durante la masticación.

Los granos pueden sufrir tres operaciones mecánicas: la molienda, la majadura y el aplastamiento. La molienda da harinas que se distribuyen en enjuagaduras ó bebidas á los caballos y á las hembras que crían. La majadura se emplea para los animales jóvenes y viejos que mastican mal y tragan los granos enteros. Los granos majados se digieren mal por los animales adultos, pues su ingestión provoca una hipersecreción de la mucosa estomacal que hace beber mucho al animal y le cambia en débil y blando. El aplastamiento da mejores resultados, porque rompe la cubierta solamente. Por desgracia, esta operación exige aparatos bastante costosos y una mano de obra algo cara.

Maceración de los granos.—Los granos pueden ser macerados en agua fría cuando son duros, especialmente las habas, las habichuelas secas, los guisantes, el maíz y la cebada. Pueden macerarse en agua caliente, formando el *mash* inglés y operando del siguiente modo: se coloca el grano en una cubeta de madera; se vierte agua hirviendo hasta que se cubra el grano; se añade sal y se recubre de una capa espesa de salvado, que forma una cubierta impermeable al vapor y bajo la cual se hincha el grano que, preparado de este modo, es asimilado mejor.

Cómo se preparan los forrajes.—Los forrajes bastos ú ordinarios se tronzan y adicionan en pelotas de salvado, colocándolos en cubetas de madera y rociándolos con una solución de sal al 1 por 1.000. Al cabo de cuarenta y ocho horas sufren una fermentación alcohólica que les da un olor y sabor muy apetecido por el ganado. Esta preparación permite utilizar los malos henos.

La cebada se somete frecuentemente á la germinación para la alimentación de los animales jóvenes y los de cebo.

La cocción.—Se emplea para los granos, las patatas y los forrajes leñosos. Se hace con agua ó con vapor. Aumenta la digestibilidad de los alimentos y favorece el engorde del ganado. Todas estas preparaciones pueden proporcionar una economía de 25 á 30 por 100 sobre los alimentos distribuidos.

Condimentos.

Los condimentos desarrollan la energía vital, aumentan el apetito, facilitan la digestión y neutralizan el olor y sabor de los forrajes averiados.

Los condimentos refrescantes (ácidos oxálico, cítrico y tártrico) se emplean sobre todo para los animales sanguíneos.

Los condimentos tónicos (trébol acuático, yedra terrestre, escordio, tomillo, manzanilla, menta, corteza de sauce, ajenjo, genciana) se utilizan para los animales débiles.

El más importante de los condimentos excitantes es la sal.

El azúcar en la alimentación.

El azúcar es un alimento económico que produce un resultado maravilloso en todos los animales, cuando se le da mezclado bajo la forma de melaza. Las propiedades nutritivas y engordadoras del azúcar han sido establecidas por los trabajos de MM. Chauveau, Grandeau, Mercker, Zimmermann y Albert. La melaza debe entrar poco á poco en el pienso para evitar accidentes. A los animales de una granja puede dárseles las cantidades que siguen, aumentando de un modo progresivo. Estas cantidades son por día:

Buey de cebo.	4 k, 000
Buey de trabajo.	3 , 000
Caballo.	2 , 500
Vaca lechera.	2 , 500
Carnero de cebo.	0 , 250
Oveja madre	0 , 125
Cerdo.	0 , 300

Ventajas de la melaza.—La melaza presenta la ventaja de permitir utilizar forrajes defectuosos y de mediana calidad. Los forrajes averiados que en su estado natural rechaza el

ganado, se pican y mezclan con paja de avena, rociándolos con melaza diluída en tres veces su peso de agua. De este modo los comen con avidez.

Algunos veterinarios pretenden que los forrajes rociados con melaza diluída en agua ejercen una acción terapéutica muy activa sobre los caballos atacados de asma ó de enfisema pulmonar.

Los animales adquieren mayor apetito cuando comen melaza, el pelo se vuelve más reluciente y tiene mayor vigor.

También se puede dar la melaza á los animales macerando en ella los granos, tales como la avena, la cebada, el maíz, ó mezclándola con pulpos y con la cebada que queda después de fabricar la cerveza. En estas mezclas no conviene diluir la melaza en mayor proporción de cinco veces su peso de agua.

En el comercio se preparan piensos de melaza compuestos de una mezcla de harinas, grasas, salvados, tortas, gérmenes secos, bolas, cáscaras de pistachos, granos, etc. Estos piensos están constituídos frecuentemente por materias averiadas, teniendo presente la preferencia que los animales muestran por la melaza. Se alteran fácilmente y pueden provocar inflamaciones. Además, el comprador no conoce realmente jamás su valor nutritivo exacto, y puede ser engañado. Por esto aconsejamos á nuestros lectores hagan las mezclas ellos mismos. Se deberá usar siempre agua templada para limpiar el material de alimentación, porque el empleo de la melaza ofrece el inconveniente de dejar en los recipientes depósitos viscosos que no se disuelven en el agua fría.

Experiencias hechas en una gran explotación agrícola de Francia han demostrado las ventajas del pienso con melaza: es económica y acaso más provechosa que la alimentación por el forraje simple. Se daba como ración:

Antes.

35,0 kil.	de remolachas.	0,70 francos.
2,0 —	de salvado.	0,27 —
2,5 —	de heno.	0,15 —
2,0 —	de tortas.	0,30 —
6,0 —	de paja.	0,24 —
47,5 kil.	. . . .	1,66 francos.

Hoy.

5,0 kil.	de paja tronzada.	0,20 francos.
5,0 —	de salvado remolido.	0,68 —
1,5 —	de melaza.	0,10 —
10,0 —	de remolachas.	0,20 —
3,0 —	de paja de avena.	0,12 —
6,0 litros de agua.		
30,5 kil.	. . . .	1,30 francos.

O sean 0,36 francos menos por ración, lo que constituye una economía muy apreciable.

Cómo se preparan las raciones enmeladas.—Servirse de una gran cubeta de madera para hacer las mezclas. Diluir la melaza en tres á cinco veces su peso de agua templada; picar menudamente los forrajes leñosos (heno, paja, etc.) y echarlos en la cubeta, añadiendo poco á poco la melaza diluída y removiéndolo al mismo tiempo.

La mezcla se hará veinticuatro horas (nunca más) antes de la distribución. Se produce una ligera fermentación que hace los alimentos más suculentos y asimilables. Hacer macerar los granos en la melaza seis horas antes de dar la ración.

He aquí, según las especies y regiones, las raciones empleadas más frecuentemente por los principales agricultores de Francia y su precio medio. Nuestros lectores no necesitan más que elegir entre ellas las que les resulten más adaptables á nuestro país y más económicas.

Raciones para los caballos.

La ración de sostenimiento del caballo es los 5/12 de la ración total. La ración varía según el trabajo ó función dominante del caballo. Los precios se entienden por cada 100 kilos.

En diferentes ocasiones se ha comprobado la influencia manifiesta sobre la velocidad del caballo al trote del azúcar ó la melaza asociada á los granos. En ciertas explotaciones se ha reemplazado por completo la avena y el heno por las mezclas de melaza.

Caballo de labor.

I. 8 kil. avena á 18 fr. . . .	1,44
6 — — á 6 fr. . . .	0,36
6 — paja á 4 fr.	0,24
Precio de la ración.	2,04
II. 2,0 kil. cebada á 11 fr. .	0,22
2,0 — avena á 18 fr. . .	0,36
1,5 — algarroba á 13 fr.	0,195
8,0 — heno á 6 fr. . . .	0,48
5,0 — paja á 4 fr. . . .	0,20
4,0 — remolacha á 2 fr.	0,08
Precio de la ración.	1,535
III. 6 kil. paja á 4 fr.	0,24
3 — avena á 18 fr. . . .	0,54
2 — cebada á 16 fr. . .	0,32
2 — salvado á 12 fr. . .	0,24
Precio de la ración.	1,34
IV. 4 kil. avena á 18 fr. . . .	0,72
3 — maiz y cebada á 17 fr.	0,51
3 — heno á 6 fr.	0,18
2 — paja á 4 fr.	0.08
Precio de la ración.	1,49

Potro.

I. 0,8 kil. torta linaza á 16 francos.	0,128
2,0 — avena á 18 fr. . .	0,36
3,0 — heno trebol á 5 fr.	0.15
Precio de la ración.	0,638
II. 3,0 kil. zanahorias á 5 fr.	0,15
3,0 — habas a 18 fr. . .	0,54
3,0 — heno á 6 fr. . . .	0,18
0,8 — t. nuez á 10 fr. . .	0,08
Precio de la ración.	0,95

Yegua que cría.

1,5 kil. torta linaza á 16 fr.	0,24
4,0 — cebada cocida á 16 francos.	0,64
10,0 — zanahorias á 5 fr. . .	0,50
3,0 — heno á 6 fr.	0.18
Precio de la ración.	1,56

Caballo pequeño.

1.20 kil. avena á 18 fr.	0,216
1,70 — maiz á 17 fr.	0,289
0.60 — judias secas á 23 fr.	0,138
1,20 — heno á 6 fr.	0,072
2 40 — paja á 4 fr.	0,098
0,17 — salvado á 12 fr. . . .	0,204
Precio de la ración.	1,015

Caballo de tiro.

I. 5 kil. avena á 18 fr. . . .	0,90
3 — maiz á 17 fr. . . .	0,51
1 — jud. secas á 23 fr.	0,23
4 — heno á 6 fr.	0,24
5 — paja á 4 fr.	0,20
Precio de la ración.	2,08
II. 1,5 kil. avena á 18 fr. .	0,27
5,5 — maiz á 17 fr. . .	0,935
1,5 — judias secas á 23 francos.	0,345
0,5 — salvado á 12 fr. .	0,06
3,0 — heno á 6 fr. . . .	0,18
6,0 - paja á 4 fr. . . .	0,24
Precio de la ración.	2,030
III. 1,9 kil. avena á 18 fr. . .	0,342
0,6 — judias secas á 23 francos.	0,138
4,0 — maiz á 17 fr. . .	0,68
0,4 — torta á 16 fr. . .	0 064
1,0 — heno á 6 fr. . . .	0,06
2.0 paja á 4 fr.	0,08
Precio de la ración.	1,354
IV. 4,00 kil. paja y melaza á 30 fr.	1.20
3,50 — maiz á 17 fr. .	0,59
0,02 — sal á 10 fr. . .	0,00
Precio de la ración.	1,79

Raza bovina.

En la generalidad de los años, los alimentos por excelencia para el ganado vacuno son el heno, el salvado y la hierba, sobre todo para las vacas de leche. Para los años de escasez hemos indicado en nuestro ALMANAQUE 1898, pág. 384, *Cómo alimentaremos nuestros ganados*, cierto número de raciones equivalentes que permiten suplir la falta de heno. Véanse ahora algunos tipos de raciones empleadas generalmente en las grandes explotaciones agrícolas. Recordemos de pasada que una buena vaca lechera no está nunca gorda, pues el alimento debe criar leche y no grasa.

Buey para trabajo.

I.	6,0 kil. heno á 6 fr.. . .	0,36
	5,0 — paja á 4 fr. . . .	0,20
	25,0 — remolacha á 2 francos. . , . .	0,50
	2,5 — melaza á 12 fr. .	0,18
	1,5 — tort. lin. á 17 fr.	0,255
	Precio de la ración.	1,495
II.	6 kil. heno á 6 fr.	0,36
	6 — paja á 4 fr.	0,24
	35 — pulpas á 1 fr.. . .	0,525
	1 — salvado á 12 fr.. .	0,12
	2 — tort. colza á 13 fr.	0,26
	Precio de la ración.	1,505

Tornera para matar.

I.	10 litros leche á 0,10 lit.	1,00
	300 gr. maiz á 25 fr. . . .	0,075
	Precio de la ración.	1,075
II.	10 litros leche á 0,10 lit.	1,00
	500 gr. fécula á 40 fr. . .	0,20
	Precio de la ración.	1.20

Vaca lechera.

I.	30 0 kil. remolacha á 2 fr.	0,60
	5,0 — heno alfal. á 5 fr.	0,25
	1,8 — t. pistach. a 16 fr.	0,288
	3,0 — paja trigo c. á 4 f.	0,12
	Precio de la ración.	1,258
II.	30,0 kil. pulpas á 1,50 fr.	0,45
	30,0 — vin. maiz á 2 fr..	0,60
	1,0 — t. algod. á 12 fr.	0,12
	0,5 — salvado á 12 fr..	0,06
	6,0 — paja cort. á 4 fr.	0,24
	Precio de la ración.	1,47
III.	30 kil. remolacha á 2 fr..	0,60
	1 — avena m. á 18 fr. .	0,18
	2 — t. algodón á 12 fr.	0,24
	1 — melaza á 12 fr. . .	0,12
	5 — paja avena á 3 fr..	0,15
	Precio de la ración.	1,29
IV.	30 kil. pulpas á 1,50 fr. .	0,45
	5 — heno á 6 fr.	0,30
	1 — salvado á 12 fr.. .	0,12
	3 — cebada á 11 fr. . .	0,33
	Precio de la ración.	1,28

Ternera para cria.

I.	10 lit. lec. desc. á 0,05 l.	0,50
	150 gr. har. lino á 38 fr. .	0,05
	140 — har. haba á 32 fr..	0,048
	Precio de la ración.	0,598
II.	10 lit. lec. desc. á 0,05 l.	0,50
	300 gr. torta á 16 fr. . . .	0,048
	Precio de la ración.	0,548
III.	8 lit. leche á 0,10 fr. lit.	0,80
	Precio de la ración.	0,80

Buey de ceba.

I.	25 kil. patatas á 7 fr.. . .	1,75
	3 — heno cort. á 6 fr. .	0,18
	6 — heno á 6 fr.. . . .	0,36
	Precio de la ración.	2,29
II.	30 kil. remolacha á 2 fr..	0,60
	8 — paja picada á 4 fr.	0,32
	4 — tort. algod. á 12 fr.	0,48
	Precio de la ración.	1,40

Raza ovina.

El carnero pasa una parte del año en el campo. Durante el invierno se suple la falta de pastos por piensos repartidos en la majada: paja de centeno, de trigo; cáscara de altramuz, de guisantes, etc. Esta alimentación debe ser fuertemente acuosa, por lo menos 50 á 60 por 100 de agua. Además dar zanahorias, remolachas, nabos, etc. Para las ovejas que crían y los carneros cebones véanse aquí algunos modelos de raciones elegidas entre las más ventajosas.

Cordero.

I.	50 gr. heno á 6 fr. . .	0,003
	125 — alfalfa á 5 fr.. .	0,00625
	100 — remol.ª á 2 fr. .	0.002
	200 — jud. seca á 23 fr	0,046
	50 — salvado á 12 fr.	0,006
	125 — p. avena á 3 fr..	0,00375
	Precio de la ración.	0,06700
II.	200 gr. har. ceb. á 25 fr.	0,05
	50 — torta á 16 fr. . .	0,008
	1.200 — remol.ª á 2 fr. .	0,024
	300 — pipirig.º á 3 fr.	0,009
	300 — p. avena á 3 fr.	0,009
	Precio de la ración.	0.100

Oveja que cria.

I.	1,0 kil. heno retoño á 5 fr.	0,05
	2,0 — remolacha á 2 fr. .	0,04
	0,3 — t. sésamo á 14 fr. .	0,042
	0,1 — harina 2.ª á 17 fr.	0,017
	0,6 — paja á 4 fr.	0,024
	Precio de la ración.	0,173
II.	0,5 kil. heno retoño á 5 fr.	0,025
	2,2 — ceb. germ.ª á 14 fr.	0,308
	0,3 — tortas á 16 fr. . . .	0,018
	0,1 — har. ceb. á 18 fr. .	0,018
	0,6 — gaja á 4 fr. . : . .	0,024
	Precio de la ración.	0,393

Carnero cebón.

I.	1,5 kil. heno á 6 fr.	0,09
	2,0 — pulpas á 1,50 fr. .	0,03
	0,4 — tortas á 16 fr. . . .	0,064
	0,3 — cebada á 16 fr. . .	0,048
	Precio de la ración.	0,232
II.	1,0 kil. heno á 6 fr.. . . .	0,06
	1,0 — paja á 3 fr.	0,03
	2,0 — ceb. germ.ª á 14 fr.	0,28
	0,3 — har. cent. á 20 fr..	0,06
	0,3 — tort. colza á 13 fr.	0,039
	Precio de la ración.	0,469

Raza porcina.

El cerdo es el animal más fácil de nutrir y de engordar sin duda alguna. Mas para obtener un engorde completo se precisa darle á horas regulares una alimentación sustanciosa y variada. Cocer las raíces y granos farináceos para acelerar el engorde. La bellota le da carne firme y poca manteca. El engorde empieza en otoño y dura dos meses próximamente. La creación de numerosas industrias agrícolas, dice Mr. Grandeau, dejando como productos secundarios residuos en su mayor parte ricos en sustancias nutritivas, la importación de sustancias alimenticias de ultramar, simientes de aráquidos, de sésamo, de algodón, y, en fin y sobre todo, la vulgarización de los trabajos de los fisiólogos sobre las condiciones fundamentales de la nutrición de los animales, han creado recursos en cierto modo ilimitados para la alimentación del ganado.

Cerdo.

I.	1,0 kil. aguas gras. á 1 fr.	0,05
	3,5 — patatas á 7 fr.. . .	0,245
	5,5 — har. ceb. á 18 fr. .	0,27
	Precio de la ración.	0,565
II.	7,5 kil. resid. maiz á 15 fr.	1,125
	1,5 — patatas á 7 fr.. . .	0,095
	1,0 — salvado á 12 fr.. .	0,12
	Precio de la ración.	1,340

Cerdo de cria.

I.	3,0 kil. suero á 1 fr. . . .	0,03
	4,0 — patatas á 7 fr. . .	0,28
	0,6 — remolacha á 17 fr.	0,102
	Precio de la ración.	0,412
II.	3,0 kil suero á 1 fr.. . . .	0,03
	3.0 — ceb. germ.ª á 14 fr.	0,19
	0,5 — tortas á 16 fr.. . .	0,08
	Precio de la ración.	0,30

Cerdo cebón.

I.	5,0 kil. aguas gras. á 1 fr.	0,05
	1,5 — resd. tripic. á 8 fr.	0,12
	0,6 — har. maiz á 23 fr..	0,15
	Precio de la ración.	0,32
II.	5,0 kil. leche desc.ª á 5 fr.	0,25
	5,0 — patatas á 7 fr.. . .	0,33
	0,6 — centeno á 16 fr.. .	0,096
	Precio de la ración.	0,676

ADVERTENCIAS CONVENIENTES

PARA TENER LAS MEJORES FRUTAS EN COMPLETA SAZÓN

¿Quién no ha soñado alguna vez coger en un vergel frutas frescas, bien maduras y aromáticas? Pero para recoger hay que plantar, y es una empresa de importancia colocar en cada terreno los árboles que mejor le convienen; para elegir entre tantas especies las frutas más sabrosas es preciso también saber protegerlas contra la multitud de parásitos é insectos dañinos. A todas estas cuestiones prácticas vamos á tratar de responder.

Las mejores variedades de frutas.

El terreno debe estar bien preparado y abonado, completamente labrado; se esparcirá en el suelo á distancia conveniente un buen abono. Se plantan los árboles principalmente de noviembre á fin de marzo, primero en los terrenos ligeros, después en los suelos arcillosos, distribuyéndolos á distancias diversas, según cada especie.

He aquí la lista de los principales árboles frutales, con los diversos métodos de plantación, cultivo y reproducción.

ÁRBOLES Y VARIEDADES	CULTIVO Y REPRODUCCIÓN	PLANTACIÓN É INJERTOS
ALBARICOQUERO (Mediodia y Oeste). — Albaricoque común, A. temprano de Clos, A. de Holanda, A. de Jouy y A. de Alberge. Las escarchas hacen en nuestros climas la fructificación irregular.	Los albaricoqueros de *Alberge* y de *Holanda* se reproducen por almendras, se estratifican para no plantar en el otoño más que á 0,05 de profundidad y otros se reproducen por injerto.	Injerto en escudete (julio y agosto) sobre A. de semillero, almendro, albérchigo y ciruelo en algunos terrenos recientes. Plántense de 6 en 6 m., y en espaldera a 0,60, 0,90, 1,20 y hasta 4 m., según el vigor del árbol.
ALBÉRCHIGO (Mediodia, Centro, Norte, etc.). — *Julio:* Albérchigo Amsden, Alejandro y Luisa. — *Agosto:* Precoz Hale, Temprano lindo, Lindo grueso, Chevrosa temprana, Magdalena temprana y Abridores. — *Septiembre:* Magdalena de sarmiento, Reina de los vergeles de Malta, Bordina, Abridor galopín y Abridor violado almizclado.	Albérchigos sin glándulas en sus hojas; maduran para reproducirse idénticamente por las semillas. Los huesos deben estratificarse y plantarse en primavera cuando ya están germinados. Se plantan en espaldera al E., al O. y al S., siendo las mejores las exposiciones á una temperatura media.	Injerto sobre el almendro en escudete (septiembre), para los terrenos calizos, secos y profundos; sobre el ciruelo (julio y agosto), en tierras frescas y ligeras, poco espesas y de subsuelo húmedo; sobre el melocotón en el Mediodia y terrenos cálidos. Se planta en espaldera de 1 á 6 metros de distancia, según la fuerza y vigor del árbol.
ALMENDRO (Mediodia y Oeste). — Variedades de semilla dura y semilla tierna, una y otra de almendra dulce.	Forma en muchos puntos vergeles enteros. Se planta de 6 en 6 metros (altos troncos) y de 4 en 4 (breñales).	Injertar los A. cultivados en escudete (agosto) ó en vetas (marzo) sobre el A. común (Mediodia) y el ciruelo; suelo fresco del Este y Centro.
CASTAÑO (Centro y montañas). — Variedades: Castaños de Lyón, franco del Limousin y Castaños de Lude.	Terreno fuerte, suelo húmedo, arcilloso y calcáreo. Se plantan á 10 ó 15 metros de distancia.	Injerto en grietas en primavera ó en escudo á fin de agosto, en capas estratificadas y sembradas en primavera para servir de injerto.
CIRUELO (en toda España). — C. de cuchillo. *Precoces* (fin de junio á 15 de agosto): Señor, Ciruelo-albérchigo, Azul de Bélgica y de Monfort. *Semiprecoces* (15 de agosto á 15 de septiembre): Reina Claudia dorada, R. C. diáfana, Jefferson, R. C. violeta. *Tardías* (15 de septiembre á 15 de octubre): R. C. de Bavay, Gota de oro, R. C. de Chambourcy. *C. de confitura*, R. C. de Mirabelle. *Para desecar*, Sta. Catalina y C. de Ente.	Árbol de vergel, la poda reduce su fertilidad; exige sitio abrigado. Sensible á las escarchas por su floración precoz. Le convienen todos los terrenos, sobre todo los ligeros, siliceocalcáreos y algo frescos.	Se injerta sobre sí mismo y principalmente en las variedades *Damas negras*, *San Julián* y *Mirobalanos*. Injerto en escudete en julio y agosto, algo más tarde para los Mirobalanos. Injerto en saja en marzo. Se plantan los zarzales á 4 ó 5 metros, los tallos altos á 5 ó 6.
FRAMBUESO (terreno fuerte del Mediodia). — *Rojas:* Bella de Fontenay, Maravilla de las 4 estaciones, Perpetua de Billar. — *Amarillas:* Azucarada de Metz, Maravilla de las 4 estaciones y Sorpresa de otoño.	El frambueso vive y fructifica en todos los terrenos (sobre todo los calizos y pedregosos), se multiplica por renuevos, se corta anualmente y se abona con estiércol cada dos años.	Se planta en líneas separadas unas de otras un metro y á 0,60 entre cada arbusto. Se tiende á 0,60 del suelo en las interlíneas un alambre que sirve para regularizar los ramas arqueadas.
GROSELLERO (terreno fuerte del Norte). — Var. numerosas: G. espinoso, G. en racimos y G. acacia. Frutos blancos, amarillos, rojos y verdes.	Vive en todos los terrenos buenos. Se cultiva en mazorcas ó en cepellones y fructifica también en cordones ó en orlas.	Se plantan á 1,50 metros de distancia en todos sentidos. Se estaca con facilidad. Toda rama prende en tierra en primavera echando raíz.
GUINDO. — Cereza inglesa temprana, Reina Hortensia, Real y Hermosa de Chatenay. — *Guindas:* Bella de Orleans, Belleza del Ohio y Aguila negra. — *Gordales:* Jaboulay, Elton, Amarilla de Buttner y Esperen. — *Garrafales:* Montmorency y G. del Norte.	Inglesa temprana, Hermosa de Chatenay y Reina Hortensia se reproducen por semilla. Árbol de pleno viento y de vergel, prospera y fructifica también en espaldera expuesta al Norte donde los frutos maduran tarde y se conservan mucho tiempo.	Injerto en escudete (julio y agosto) ó en saja (primavera) sobre cerezo de Bahamia, en tierras ricas y profundas y sobre el cerezo llamado de Santa Lucía para jardines y formación de árboles de pequeña talla (espino ó pirámide).
HIGUERA (Mediodia). — Variedades: de higo blanco, Delfina y Barbada.	Estaca y acodo en primavera; plantaciones primaverales mejores que las de otoño.	Injerto rara vez usado. Córtese para conservar el aspecto de un cepellón. Se plantan los árboles á 2 ó 3 metros unos de otros.
MEMBRILLERO (todos los climas). — Variedades: Campeón, Membrillero de Portugal y Membrillero de Bourgeault.	Vive en toda clase de terrenos, pero prefiere las tierras francas, profundas y frescas. Se siembra en primavera.	Se injerta sobre el espino blanco en escudete (agosto). Se planta de 5 en 5 metros (altos troncos) ó de 3 en 3 (zarzales).

ARBOLES Y VARIEDADES	CULTIVO Y REPRODUCCIÓN	PLANTACIÓN É INJERTO
MANZANO (Noroeste y Oeste principalmente).—*Variedad de otoño:* M. Alejandro Magno, Calvillo, San Salvador, Real de Inglaterra, Reina de las manzanas, Dulce de plata y Manzana de Granville.—*Variedad de invierno* (mejores): Pichón blanco, Canadá, Hermosa flor amarilla, Manzana franca, Hinojo gris, Calvilla blanca Manzana gris de superior calidad, Corte péndulo, M. de Caux, Bella de Boskopp, M. de Cuzy, Calvilla del Rey, M. de Maussión, M. de Baumann y M. de Saintonge.	Las variedades de verano son muy medianas, las mejores son las de invierno. No deben colocarse los manzanos en terrenos demasiado secos. Los frutos se dan mejor en los terrenos bien aireados. Los mejores terrenos son los sitios frescos, siliceoarcillosos ó arcillosilíceos con subsuelo poroso. De todos los árboles, el manzano es el que prospera mejor en los jardines. Se le poda con moderación.	Injerto *franco* para el jardín, se injerta sobre dos manzanos especiales: *Paraíso* y *Dulcino*, que se reproducen por acodo. *Paraíso* da árboles de pequeña talla, muy fértiles y los frutos más hermosos y mejores. No prospera sino en suelos no calcáreos, frescos y de buena calidad. *Dulcino*, menos exigente para el terreno, produce árboles más vigorosos. Se presta también á adoptar pequeñas formas, cordones horizontales, husos, palmeados, etc., en tierras muy medianas.
NÍSPERO (Norte, tierras fuertes del Mediodía).—Níspero común y Níspero de frutos gruesós.	Prospera en lós terrenos buenos en tallos de gran altura ó en zarzales ó en macizos espesos de arbustos.	Injerto en escudete (julio) ó en saja (fin de marzo y abril), sobre espinos en los vallados.
PERAL (Oeste y Centro principalmente).—Muchas variedades: Mejores para el jardín, Mantecoso, Limón de los Carmelitas, Caja de ahorros, Manteca de Amanlis, Manteca de Hardy, Buena Luisa, Consejero de la Corte, Decano de Alençon, Olivo de invernáculo y José de Malinas.	Rara vez se siembra, pues las semillas dan muy pocas variedades aceptables. Se plantan los perales sobre membrillero: en pirámide, 3 metros; en huso, 1,50; en palmeado, 0,60 á 1; cordón horizontal, 3, y altura del tronco, 6.	Injerto franco en general (semillas), en un suelo calizo y pedregoso, sobre membrillero en los terrenos buenos. Los perales con membrilleros dan frutos más gruesos, sabrosos, y son, por tanto, preferibles. Se injerta en saja ó en escudete y se utiliza en los jardines.

Enfermedades de los árboles frutales.

Los árboles frutales están sujetos á diversas enfermedades parasitarias y he aquí las principales.

BLANCO *(albérchigo)*.—Hongos que forman manchas farináceas sobre las hojas y los frutos. Azufrar preventivamente en tiempo sereno y al sol.

CHANCRO *(manzano, peral)*.—Hongo que ataca la corteza y la albura y aun el cuerpo leñoso. Los árboles atacados de esta necrosis pueden morir. Córtense en vivo las partes atacadas y báñense con una solución de sulfato ferroso.

CLOQUE *(albérchigo)*.—Hongo que abarquilla y entumece las hojas. Protéjanse por medio de tejadillos las plantaciones. Inyéctense en invierno con la papilla bordelesa, recójanse y quémense las hojas atacadas.

CLOROSIS *(todos los árboles)*. (V. *Viña*, ALMANAQUE de 1904).—Tratamiento de Arimondi: Cavar alrededor de los árboles una zanja hasta las raíces gruesas. Incindir la corteza de éstas de trozo en trozo con la punta de una podadera y embadurnar la superficie incindida con una solución de sulfato ferroso al 10 por 100. Llenar la zanja. Las hojas reverdecen á las cuarenta y ocho horas del tratamiento.

GOMAS *(árboles de frutos con hueso)*.—Espesamiento de la savia que se extravasa en un líquido gelatinoso. Evítense heridas, contusiones y desgarramientos de la corteza. Córtense hasta los tejidos sanos las partes atacadas y báñense con una solución de sulfato de cobre al 3 por 100 ó con vinagre diluído en agua.

MOHO *(todos los árboles)*.—El moho fatiga los árboles y sirve de refugio á los insectos. En invierno ráspese el moho y las cortezas viejas, se queman estos desperdicios y se bañan en seguida con papilla bordalesa (agua, 100 litros; cal y sulfato de cobre, 3 kilos de cada uno).

TIZÓN Ó HERRUMBRE *(todos los árboles)*.—Hongo *Roestelia cancellata*, que ocasiona manchas rojas y protuberancias en el envés de las hojas. Procede de los enebros, que hay que separar si existen en la proximidad. Se queman las hojas y se bañan con papilla bordelesa.

MANCHADO *(peral, manzano)*.—Hongo *Fuzicladium*. Los frutos se manchan y se abren. En invierno se pulveriza en las partes aéreas una papilla cúprica azucarada al 5 por 100 de sulfato y muy adherente. Se continúa durante la vegetación con solución al 3 por 100. Se cultivan en espaldera las variedades muy sujetas al manchado. Se rodean los frutos cuando tienen el grueso de una nuez con una bolsa de papel, que se separa cuando el tiempo está lluvioso, quince días antes de la recolección.

Los enemigos de los árboles frutales.

Sin contar los pequeños merodeadores, hay un conjunto de parásitos destructores de los frutos, hojas ó árboles; estos insectos pululan, gracias á la insuficiencia de los medios de protección de que se rodea á las aves útiles.

De algunos de estos insectos se han presentado figuras en el artículo *Los enemigos de la vid y de la huerta*. Los citamos sin dibujarlos.

BOMBYX NEUSTRIEN (*ó de librea*).—Tiene una línea blanca en medio del dorso y otras líneas longitudinales rojas y azules. La hembra pone grupos de huevos que se abren en primavera. Son muy voraces.

BOMBYX DE CULO DORADO *(frutales)*.—Mariposa blanca, abdomen lanoso en la hembra. Oruga negruzca, vellosa, con rayas rojas longitudinales en el dorso. Pasan el invierno envueltas en telas sedosas en las extremidades de las ramas. Insecto perfecto en julio. Descocar, quemar las borras sedosas que ocultan los huevos.

COCHINILLAS *(albérchigos, perales, manzanos)*.—Hemípteros, *tigre de los bosques*, *kermes*, etc. Larvas que parecen cucarachas; atacan la corteza. Al final de invierno se da un baño con: agua, 1 litro; alcohol de casca, 5; ó bien: agua, 1 litro; flor de azufre, 150 gramos; jabón negro, 80. Se emplea en frío, sin impregnar las yemas ó botones.

HORMIGAS *(todos los árboles)*.—Destruir los pulgones que las atraen, rodear el tronco de una cuerda embreada. Proyectar sobre el tronco y las ramas naftalina ó pelitre. Destruir los hormigueros rociándolos con un cocimiento caliente de euforbio ó solución hirviendo de sulfato de cobre ó de cinc á 10 gramos por litro, agua fenicada, etc. Deben manejarse con prudencia estas soluciones que pueden destruir los árboles y las plantas.

PULGONES *(almendros, albérchigos, perales, ciruelos)*.—Se inyectan con la siguiente solución: agua, 10 litros; zumo de tabaco, 1 decilitro; cristales de sosa, 20 gramos; jabón negro, 100; espíritu de madera, 1 decilitro.

PIRALES TORCEDORES *(peral, manzano, cerezo, ciruelo)*.—Mariposas con alas plegadas en forma de capa. Larvas, mayo y junio, se colocan en una especie de colchón de hojas. Recoger y quemar las hojas arrolladas.

TIÑA DE ALBÉRCHIGO *(albérchigo)*.—Mariposita. Su larva, llamada *ceco*, aparece en mayo y junio. Se oculta en los paquetes de hojas unidas por sedas. Quémense.

TIÑA DE CUBIERTA DE PERAL.—Mariposa y oruga perforan las hojas y enrojecen el parénquima. Recójanse y quémense las hojas maneadas de negro.

TENTREDO DEL GROSELLERO.—Larvas verdosas que parecen orugas, devoran las hojas de mayo á julio. Se rocían las hojas con teringas con sustancias insecticidas (véase *pulgones*). Riéguese el suelo con solución débil de sulfocarbonato potásico.

ZEUZERO DEL CASTAÑO *(membrillo, manzano)*.—Mariposa con alas blancas, con manchas azul oscuro. Larva amarillenta con manchas negras. Vive en los tallos y ramas. Pasar por la abertura de las galerías un tapón impregnado de sulfuro de carbono.


3 veces mayor.

Antonomus de los manzanos *(peral, manzano)*. — Coleópteros, género gorgojo. Moreno oscuro, recubierto de una pelusa gris. Las larvas roen los botones, que se desecan y adquieren una coloración rosa particular. Cortar y quemar los botones atacados antes de que salgan las larvas.


3 veces mayor.

Cortayemas *(albaricoquero, membrillero, peral, manzano, ciruelo)*. —Pertenece á la familia de los gorgojos. La hembra pone sus huevos sobre los brotes jóvenes, que incinde y que se ajan en los tres cuartos de la circunferencia por encima de los sitios de la postura. Cortar y quemar.

Tendredo: zerena *(grosellero)*. —Se parece á una oruga minúscula; roe las hojas. Ceniza tamizada ó cal apagada sobre las hojas invadidas. Emplear insecticidas líquidos.


2 veces mayor.

Mosca de los cerezos *(cerezo)*. (Ortálide, etc.)—Negra, cabeza amarilla, alas barreadas con cuatro bandas negras. La hembra pone sobre los frutos y las larvas penetran en la pulpa (gusano de las cerezas). Destruir los frutos agusanados.

Tamaño natural.


10 veces mayor.

Pulgón lanoso *(manzano)*. —Pulgón velloso. Produce excrecencias y deformidades. Emplear: agua, 1 litro; jabón negro, 100 gramos; petróleo, 1 decilitro. Verter gota á gota el petróleo sobre el jabón negro, moviendo constantemente. Añadir el agua poco á poco. Agitar antes de emplearlo y no aplicar la mezcla más que sobre ramas y tallos.


Tamaño natural.

Hiponomeutes *(cerezo, manzano, ciruelo)*. —Las orugas viven en colonias en los extremos de las ramas en telas que tejen. Matarlas, regar con agua nicotinada emulsionada con petróleo y recoger las crisálidas en julio.


Reducido á la mitad.

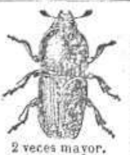
Bombix neustriano *(todos los árboles)*. — Mariposa. Oruga llamada de *librea*. Cazar las mariposas. Destruir las orugas mediante el fuego ó la emulsión de petróleo.


Red. á la mitad.

Falena del grosellero. — Mariposa de alas blancas manchadas. Oruga (agosto y septiembre) blanca con puntos oscuros. Pasa el invierno sobre hojas muertas. Peligrosa en primavera. Quemar las hojas muertas en invierno.


Reducido á 1/2.

Cerambix pequeño *(manzano y cerezo)*. — Coleóptero, perteneciente á la familia de los longicornios. La hembra pone sus huevecillos en las grietas de la corteza, en la base de los árboles. Las larvas abren galerías en la madera haciendo peligrar la vida del árbol. Para hacerlos desaparecer se busca á los individuos adultos y se los destruye.


2 veces mayor.

Scolytes *(manzano, peral, ciruelo)*. —Pequeños coleópteros, cuyos insectos y larvas abren galerías en la albura de los árboles. La primera galería la hace la hembra y en ella deposita sus huevos. Buscar y descubrir las primeras galerías en las que se encuentran las hembras y destruirlas.

0,006 m. de longitud.



Tendredo: babosa. — Su larva se parece á la babosa. *Petróleo emulsionado:* En 5 litros de agua caliente disolver un kilo de jabón negro en pasta, dejar entibiar y añadir lentamente, agitando dos litros de petróleo. Diluir la mezcla en 20 á 25 veces su peso de agua


3 veces mayor.

Tigre del peral *(peral, manzano)*. —Hemíptero, de 4 milímetros de largo, curioso por la expansión membranosa de que está cubierto su cuerpo. Vive en el envés de las hojas, que taladra con su pico. Proyectar con una jeringa de chorro intermitente ó con un pulverizador el líquido indicado contra los *Pulgones*.


10 veces mayor.

Cecidonia negra *(peral)*. — Mosca muy pequeña, cuya hembra pone 12 á 15 huevos en las flores. Las larvas viven en las peras jóvenes, que engordan, se deforman, se ennegrecen y caen. Coger y quemar las peras sin esperar á que se caigan para destruirlas, porque las larvas salen de los frutos caídos y se esconden en la tierra para convertirse, por metamorfosis, en insectos perfectos y perpetuar la especie.


Reducido á la mitad.

Esponjosa *(todos los árboles)*. — Mariposa macho: gris oscuro, con manchas negras irregulares. Orugas negras vellosas con cuatro rayas longitudinales, roen las hojas. Destruir los huevos por el fuego, roer y flamear la corteza, matar las orugas.


Red. á la mitad.

Falena deshojadora *(todos los árboles frutales)*. — Mariposas en octubre. La hembra carece de alas. Las orugas roen las hojas en primavera.


Tamaño natural.

Sesia tipuliforme *(grosellero)*. —Mariposa semejante á una mosca pequeña, negra, con anillos amarillos. Las larvas blancas viven en las ramas. Quemar.

Tamaño natural.

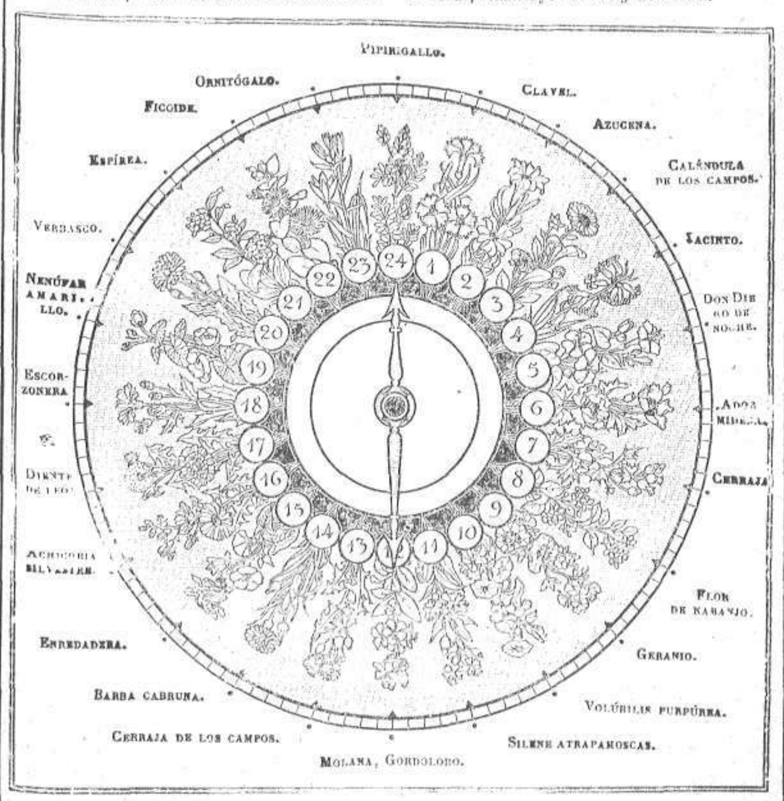
Piralas. Género carpocapsa. Las orugas penetran en los frutos *(fr. agusanados)*, donde abren galerías (castaño). Destruir frutos y mariposas.


Red. á la mitad.

Falena de invierno *(peral)*. — Las hembras tienen muñones por alas. Orugas verdosas que roen las hojas.

EL RELOJ DE FLORA

Se comprueban en ciertas flores movimientos periódicos espontáneos, provocados por la contracción ó la extensión de los tejidos de la cara interna de los pétalos. Los movimientos de abrirse ó cerrarse las corolas se repiten cada día, casi á la misma hora, de tal modo que se ha podido ir eligiendo flores que, abriéndose de 1 á 24 horas, constituyen el *reloj de Flora*.



Las flores barómetros.

Algunas flores, llamadas barométricas ó meteorológicas, están sujetas á la influencia del estado del aire.

La *caléndula de los jardines* se abre por la mañana y permanece abierta hasta las cuatro de la tarde, pero si amenaza llover permanece cerrada.

Las *achicorias* no se abren tampoco si la lluvia está próxima.

Orquídeas de la Jamaica.—Muchas orquídeas del género *Stelis* tienen cerradas sus flores en los días claros. Si el cielo se cubre y amenaza agua, se abren un poco, haciéndolo por completo cuando cae la lluvia.

Plantas insectívoras.

Algunas plantas son verdaderas trampas para los insectos. Sus hojas se terminan por una especie de corazón bordado, recubierto de un líquido viscoso y que tiene la propiedad de cerrarse como una charnela al menor contacto.

En cuanto una mosca ó una mariposa se posa sobre una de ellas, la trampa se contrae y aprisiona al imprudente insecto, del que bien pronto sólo queda una envoltura disecada.

Entre estas plantas, las más conocidas son: la *Dionea muscipula* ó *Venus atrapamoscas*; la *Drosera rotundifolia* ó *Drosera de hojas redondas*, la *Utricularia*, etc.

Muchas de estas plantas, verdaderos ogros vegetales, absorben y digieren fragmentos menudos de carne, habiéndose reconocido que el líquido segregado por ellas tiene todas las propiedades de los jugos pépticos de nuestro estómago.

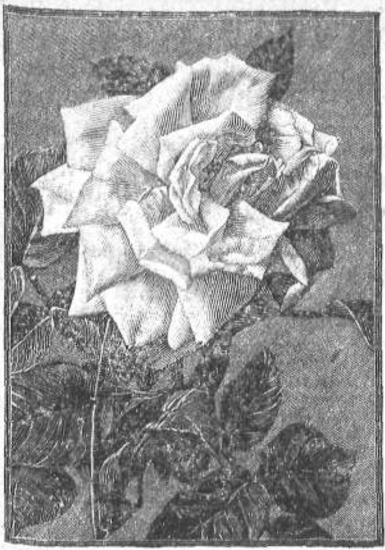
LAS CIEN ROSAS DE MAYOR BELLEZA

Nada tan hermoso y seductor cual la fragante rosa. Elegancia de forma, distinción de porte, frescura y viveza de color, delicadeza y suavidad de perfume, todo esto, en fin, lo reúne la rosa. A pesar de las raras y lejanas flores que hoy la moda ha puesto en boga, la rosa ha sido siempre la reina por su aspecto y gentileza. Es la más antigua y la más hermosa de las flores de España y de muchos países. Con este motivo, el ALMANAQUE ENCICLOPÉDICO *la reserva un puesto de honor y presenta el cuadro genealógico de sus más ilustres descendientes. Un distinguido aficionado francés, Mr. Gravereaux, ha reunido una preciosa colección de rosas en una quinta del Hay (Sena).*

TIPOS Y CALIDADES	CULTIVO Y REPRODUCCIÓN	PRINCIPALES VARIEDADES
ROSAS DE TÉ.—Originarias de China, olor suave, colores delicados vagos. Productivas. Sensibles al frío, más resistentes si son de pie perfecto ó injertas sobre raíz de rosal silvestre.	Protegerlas durante el invierno, ya enterrando la cabeza al lado del rosal silvestre, ya cubriendo de paja las ramas atadas previamente: los renuevos no arraigan bien. Injértese siempre aun para los breñales. Pódese con moderación.	*Azules:* Nifetos, Sombrios. *Amarillas:* Bella Lionesa, Duquesa de Auerstaedt. General Niel. *Amarillas manchadas:* Gloria de Dijon. Maria van Hutte. Reina Manuela de los Países Bajos. Safrano. Recuerdo de Pablo Nevron. *Rosas.* Recuerdo de un amigo. Cal. Mermet. *Rosas manchadas.* Baronesa Chandon. Sócrates. *Rojas:* Julia Finger, Madama Lombard.
ROSAS HÍBRIDAS DE TÉ.—Proc. de la R. de té, cruzada con la híbrida rehecha.	Mayores que la R. de té. Menos sensibles al frío, muy floríferas. Sus renuevos arraigan bien.	*Azules:* Agustinas, Reinas Victorias. *Rosas:* Carolina Testout, *Mad. Bonnaire. Rojas:* Reina María Enriqueta, Triunfo de Pernet.
ROSAS AVELLANAS DE AMÉRICA.—Proceden de la R. almizclada y R. de té.	No resisten las fuertes heladas; flores pequeñas, reunidas en manojo en el extremo de las ramas.	*Azul:* Querida Vibert. *Amarillas:* Celina Forestier, Sueño de Oro, Allen Richardson. *Amarillas manchadas:* Ramillete de Oro, Ofiria.
ROSAS HÍBRIDAS REHECHAS.—Proceden de la rosa de té y rosa de Bengala, cruzadas con la rosa de Provenza. Grupo el más importante y el más común.	Campesinas, países fríos, flores precoces, ramas espinosas. Jamás presentan flores amarillas. Ramos rechonchos y rígidos. Matices de las flores muy variados. Florecen casi siempre con la rosa de té. Flores por lo general muy grandes.	*Azules:* Elisa Boelle, Mabel Morison. *Azul carneo:* Maravilla de Lyón, Julia Finger. *Rosa claro:* Gran Abel, Baronesa de Rostchild, Su Majestad, Mad. Boll. *Rosa vivo:* Boieldieu, Eugenio Verdier, Pablo Nerón. *Rosa carmín:* Victor Verdier. *Escarlata:* Amada Wood, Duque de Teck, General Jacqueminot, Gloria de Margottin. *Púrpura y carmesí:* Carlos Lefebvre, Eug. Furst, Scipión Cochet, Senador Vaise. *Rojo pardo:* Abel Carrière, General Appert. *Violado vinoso:* Gloria de Ducher, Eugenio Verdier.
ROSAS DE BENGALA.—Importadas de China en 1879, las más floríferas de primavera á otoño.	Arbustos poco elevados, flores pequeñas y nunca bien dobles; se rehacen por medio de estacas y se cultivan en zarzales y canastillos.	*Azul:* Ducado. *Rosa.* Bengala de flores grandes, Institutriz Molino. *Rosa manchada:* Laura Messimy, Mad. Eug. Resale. *Roja:* Duquesa de Edimburgo. *Verde:* Viridiflora.
ROSAS DE LA ISLA DE BORBÓN.—Importadas de la isla de Borbón en 1819.	Se multiplican por estacas, pero son más delicadas, menos silvestres que las anteriores.	*Azul:* Recuerdo de la Malmaison. *Rosa claro.* Madame Pedro Oger. *Rosa carminada:* Celerino Drouhin.
ROSAS MUSGOSAS.—Var. de rosa de cien hojas.	Muy silvestres, menos bellas, aparte de su cubierta musgosa.	*Azul:* Blanca Moreau. *Rosa:* Gloria de Musgosas. *Roja:* Eugenio Verdier.
ROSAS DE PROVENZA.—Proceden de la R. Gallica.	Cultivadas en 1850, abandonadas y sólo de uso en medicina.	Las más bonitas son las variedades penacheadas: Clavel perfecto, Tricolor de Flandes.
ROSAS MULTIFLORAS ENANAS del Japón.	Arbustos minúsculos; flores pequeñas y abundantes, utilizadas en adornos.	*Azul:* Ana María de Montravel, María Pavia. *Amarilla:* Perla de oro. *Rosa:* Gloria de las muchas flores.
ROSAS RUGOSAS (Japón, Mandchuria).	Silvestres, espinosas, frutos rojos, globulosas; flores abundantes. Para injertar.	*Azul:* Mad. Jorge Bruant. *Rosa:* Guinosseau. *Roja:* Recuerdo de Yeddo.
ROSAS CAPUCHINAS (Persia é Himalaya).	Se reproducen por renuevos; injerto difícil; flores de color amarillo intenso.	*Amarilla:* Sol de oro, Capuchina roja, Capuchina amarilla, Reina persa *(amarillo persa)*.
ROSAS SARMENTOSAS.—Los rosales anteriores son pequeños ó pueden por su talla considerarse como arbustos reducidos. Por el contrario, en éstos pueden observarse las principales variedades sarmentosas.	No deben podarse estas rosas sino de un modo muy prudente, todas, y principalmente las de té, deben injertarse. Vegetación poderosa, que las hace á propósito para formar muros, adornar pabellones y arcos ó formar rosales llorones.	*Te é híbridas. Azules:* Climbing, Niphetos, General Niel. *Amarilla:* Duquesa Auerstaedt, Gloria de Dijon, General Niel, Mad. Berard. *Rosa:* Climbing la Francia, Bella Siebrecht. *Roja:* La Francia de 1889, Reina María Enriqueta. *Avellana azul:* Amada Vibert, Zelia Pradel, Mad. Alf. Carriere. *Amarilla:* Ramillete de oro, Sueño de oro. *Rosa:* Triunfo de las avellanas. *Roja:* Reina Olga de Wurtemberg. *Isla de Borbón. Azul:* Recuerdo de la Malmaison. *Carmín:* Zefirina Drouhin. *Bengala:* Bardón Job, Reina de las Rosamanas.
ROSAS WICHURAIANAS del Japón.	Tallo largo y trepador, para adornar arcos y pabellones, etc.	*Azules:* Alberico Barbier. *Lila violáceo:* Aug. Barbier. *Rosa carmín:* Pablo Transon, Aurora.

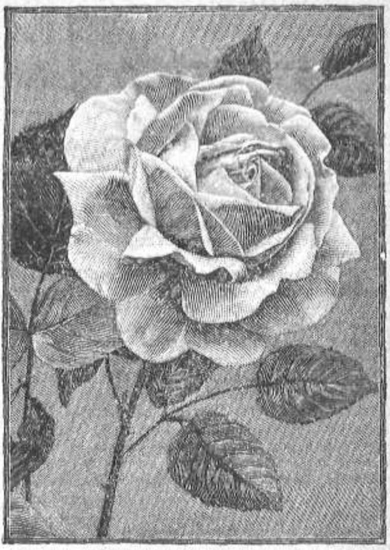
Poda de los rosales. — Abandonados á sí mismos los rosales, sólo dan flores muy pequeñas, porque sus numerosísimas ramas lo impiden y las perjudican. Suprimiendo en ellos cierto número de ramas, se economizan los elementos de vegetación en provecho de las ramas que quedan y se obtiene un conjunto de rosas más bellas. Tal es la explicación de la poda.

Epoca favorable. — En los países centrales, la época más favorable para la poda de las rosas es á la declinación del invierno, porque no son ya de temer los grandes fríos, que siempre perjudican mucho á los tejidos recién descubiertos de estos arbustos. Se elige, por consiguiente, el final de febrero y principios de marzo con ese objeto. En el Mediodía y en el litoral del Mediterráneo se hace la poda en agosto y septiembre.



La Francia, creada en 1867 por Guillot.

Rosa y blanco plateado; pétalos retorcidos y arrugados. Híbrida de té, obtenida por el cruce de las variedades Rosa de la India con híbridas ascendentes, é inversamente. Este grupo comprende 300 variedades. Floración muy abundante.



General Jacqueminot, creada en 18[illegible]4 por Roussclet.

Rojo aterciopelado. Híbrida ascendente. Los rosales que forman este grupo, el más importante de todos (1.500 variedades), son arbustos de vegetación muy vigorosa y muy floríferos. Ramaje alargado, hoja verde oscuro.



Recuerdo de la Malmaison, creada por Beluze en 1843.

Color de carne. Floración muy sostenida. Raza de los rosales de la isla Borbón, que cuenta 139 variedades, introducidas en Francia en 1819 por medio de semillas enviadas de la isla para el director de los reales jardines. Ramaje fuerte y vigoroso, de un hermoso color verde.



General Niel, creada en 1861 por Pradel.

Amarillo vivo, raza de los rosales de té sarmentosos (69 variedades); flores dobles o llenas, nunca sencillas, de colores y formas sumamente variadas y teñidas con los colores más ricos. Se cultivan á lo largo de los muros; deben podarse poco.

AVICULTURA POPULAR

La gallina Plymouth-Roock: Su fecundidad.—Su procedencia.—Signos característicos. Otras variedades Plymouth-Roock.—Su crianza y desarrollo.—Cebamiento forzado.

La gallina Plymouth-Roock.

Durante el año 1905 he recibido centenares de cartas de distinguidos aficionados y avicultores industriales de toda la Península preguntándome por una raza de gallinas que, al par de ponedora en alto grado, fuese productora de soberbios pollos para el consumo del mercado.

Pregunta era ésta muy difícil de contestar; por regla general no son las aves más ponedoras las que producen pollos más corpulentos, y viceversa; había que luchar además con el inconveniente de que en las numerosas variedades hasta hoy conocidas encuentran sus poseedores la gallina tipo, cuando en muchas ocasiones los resultados no corresponden á los elogios de que han venido precedidas. Deseoso, sin embargo, de corresponder á la confianza de aquellas personas, practiqué por mí mismo un ensayo minucioso sobre la postura media de seis razas de gallinas tan afamadas como la Castellana Negra, *Catalana del Prat*, *Faverolles*, *Cochinchina*, *Brahama-Pootra* y Plymouth-Roock, formando para ello otros tantos lotes de cuatro gallinas y un gallo jóvenes, de pura raza y mantenidos bajo un mismo régimen nutritivo, higiénico y de salubridad. Comenzadas mis observaciones en el mes de marzo pasado, obtuve en el de julio el siguiente resultado:

Postura de los diversos lotes.

Gallinas Castellanas.	421	huevos.
Catalanas del Prat.	368	—
Faverolles.	384	—
Cochinchinas.	320	—
Brahama-Pootra.	396	—
Plymouth-Roock.	508	—

Por donde se ve que no era exagerada la reputación de excelente ponedora de que la gallina Plymouth-Roock viniera precedida á nuestra patria.

No hace aún muchos años, la raza Plymouth-Roock era completamente desconocida en España, porque no habiéndose importado ejemplares de *los establecimientos que en Europa la cultivaban* con mayor ó menor perfección, no poseíamos de ella más que las ligeras nociones que en sus obras nos citaban algunos autores extranjeros.

Procedencia de esta raza.

Cuando en 1898 ocurrieron los tristes sucesos coloniales por los que España perdiera buena parte de sus dominios, hallábase en la escuadra del almirante Cervera el teniente de navío don Fernando Lengo, insigne avicultor, socio de la «Nacional de Avicultores Españoles» y propietario de un acreditado establecimiento de avicultura, denominado *La Concepción*, situado en las afueras de Barcelona.

Hecho prisionero, como todos sus compañeros, en el tristísimo combate de Santiago y conducido por los norteamericanos á los Estados Unidos, ocurriósele ampliar sus vastos conocimientos en avicultura, visitando los grandes establecimientos de aquella nación. Ajustado el tratado de París, Lengo volvió á su patria con dos hermosos lotes de gallinas Plymouth-Roock, raza que le pareciera la más práctica en sus resultados en aquel país esencialmente productor; de este modo se introdujeron en España los primeros ejemplares de la preciosa raza de gallinas creada en 1850 por el avicultor americano Dr. Bennet.

Signos característicos.

Los caracteres de la raza Plymouth-Roock son los siguientes:

Gallo.—Posee la cabeza de mediano tamaño, cresta simple, mejillas rojas, como igualmente las orejas, sin mezcla de blanco ni puntillado alguno y bien desarrolladas; el cuello corto y algo arqueado, provisto de largas plumas blancas, con barras negras transversales y reflejos plateados. El cuerpo es muy voluminoso, las espaldas salientes y el pecho bien formado. Su cola, algo corta, presenta plumas bien arqueadas. El plumaje cuco, sin mezcla de otros colores en todo el cuerpo. Canta con voz grave, de bajo profundo; sus movimientos son pausados y majestuosos y es de carácter poco batallador.

Gallina.—Cabeza fina y graciosa, con cresta simple y pequeña; cuerpo voluminoso, de formas *más redondeadas que las aves de procedencia* asiática, como la Cochinchina y Brahama-Pootra. Los muslos enormes y los tarsos fuertes, amarillos y sin plumas. Alcanzan los gallos de esta raza, generalmente, el peso de cuatro kilogramos, y el de tres kilogramos las gallinas, debiendo tenerse en cuenta que esta raza no está tan provista de plumaje como la Cochinchina ni tampoco son, como en éstas, sus huesos tan voluminosos, por cuyas razones ofrece más carne que ella.

Respecto á su postura, habla muy en su favor el resultado obtenido por mí en el estudio comparativo de la gallina Plymouth-Roock y el de otras razas conocidas por su fecundidad, y más teniendo en cuenta que este ensayo, á causa de su corta duración, no puede atestiguar la afirmación de los avicultores americanos, que sostienen haber obtenido en un lote de ocho gallinas de esta raza presentado en la Exposición de gallinas ponedoras de Filadelfia, *no hace muchos años*, un promedio de 250 huevos anuales por cabeza.

Otras variedades Plymouth-Roock.

No contentos los norteamericanos con haber perfeccionado el cultivo de una gallina tan apreciada como la Plymouth-Roock, se han dedicado con entusiasmo á la creación de tipos completamente distintos por su plumaje del que ya dejo reseñado á los numerosos lectores de esta Enciclopedia Popular, y para conseguirlo se han constituído muchas sociedades de avicultura, entre

las que descuella la denominada «White Plymouth-Roock Club», compuesta de avicultores dedicados exclusivamente á la cría y fomento de la raza Plymouth-Roock en su variedad blanca.

Para ello han tenido que realizar innumerables selecciones entre los individuos de esta raza, y una vez conseguido el color blanco, lo han perpetuado, dedicándose luego á la propagación de esta variedad que, por su simpático color, hace sea más generalmente apreciada por muchos avicultores que las gallinas del tipo primitivo. De este entusiasmo ha nacido la formación del «White Plymouth-Roock Club» (Club de los Plymouth-Roock blancos) y la apertura de Exposiciones anuales, en las que no se admiten más que ejemplares de aquella coloración.

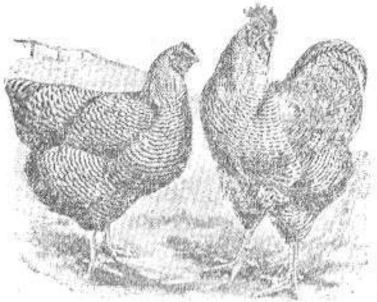
En España es muy poco conocida todavía esta variedad, que al fin y al cabo no es más productiva que la primitiva y que, en cambio, ofrece la desventaja de degenerar con más facilidad.

Su crianza y desarrollo.

La gallina Plymouth-Roock incuba admirablemente, y sus polluelos son tan robustos y de fácil crianza que, confundidos en una nidada de pollos del país, fácilmente se reconocen, aun siendo de la misma edad y prescindiendo de las particularidades características que ofrece su colorido.

De todas las razas que he ensayado, ninguna presenta las facilidades para su crianza que ofrecen los polluelos Plymouth-Roock, si bien es cierto que, tratándose de avecillas de muy rápido crecimiento, necesitan una buena y abundante alimentación.

Una vez nacidos de la clueca ó incubadora artificial, se colocan los pollos Plymouth-Roock en unas cestas, cubiertos por una bayeta que les dé abrigo ó en el secadero especial que llevan consigo todos los aparatos de incubación artificial, y en esta disposición se les tiene veinticuatro horas sin alimento ni bebida de ningún género, suprimiendo sobre todo el tradicional grano de pimienta, que desde tiempo inmemorial suministran las aldeanas á los pollos recién nacidos, creyendo que con este medio les producen más vigor.



GALLINA Y GALLO DE LA RAZA PLYMOUTH-ROOCK.

Creencia es esta muy extendida y que, al igual de otras tan erróneas en el campo de la avicultura, nunca será bastante combatida. El polluelo al romper las membranas que le unen al cascarón absorbe por el cordón umbilical los restos del alimento que le ha servido para su nutrición durante el período embrionario, y fortalecido de este modo sale á la luz, necesitando por lo pronto solamente calor y nada de alimentos ni estimulantes que, si para algo sirven, será para aniquilar su pequeño organismo cuando aún no ha verificado su primera digestión.

A las veinticuatro horas de su nacimiento puede darse á los polluelos la primera comida, compuesta de miga de pan y huevo cocido, alimento á que son muy aficionados y que produce en ellos muy buenos resultados. Bajo este régimen continúan los polluelos Plymouth-Roock durante una semana, y al cabo de este tiempo se empieza el suministro de la alimentación, que es la base de toda su vida, si se desea obtener pollería tierna, sabrosa y bien cebada, destinada á las mesas de lujo. Consiste esta alimentación en harina de cebada bien tamizada, mezclada con leche aguada, en proporción de un litro de líquido por un kilogramo de harina, á cuya pasta se puede adicionar algunos granos cocidos, como panizo ó trigo y verduras bien picadas. Esta pasta debe suministrarse á los polluelos un poco dura y en utensilios especiales (*villost*), en los cuales se agrupan á comer diez ó doce polluelos, sin que *por la forma del artefacto puedan* manchar la comida.

El suministro de su ración debe hacerse á los polluelos de tres en tres horas, tiempo suficiente para que hayan efectuado la digestión de la ración precedente. A los cuatro meses pesan los pollos Plymouth-Roock unos dos kilogramos, y á esta edad comienza el cebo forzado si se desea obtener tiernos ejemplares, que alcancen en un mes el peso de tres kilogramos.

Cebamiento forzado.

Para conseguirlo se colocan los pollos en jaulas de *reducida capacidad ó en armarios cebadores* que se construyen á propósito, y en esta disposición se les suministra cada ocho horas la misma pasta de harina y leche, pero algo más líquida, sobre todo si hay que practicar el cebamiento de muchos pollos, á fin de que pase con facilidad por el tubo de la cebadora mecánica.

Por estos procedimientos he logrado poseer pollos Plymouth-Roock que, nacidos en mis incubadoras en 17 de enero de 1905, pesaron en igual día de mayo del mismo año *tres kilogramos y doscientos veinte gramos;* peso al que no habían podido llegar los pollos de otras razas bastante afamadas por su precocidad y desarrollo.

Creo, en resumidas cuentas, que la gallina Plymouth-Roock es una de las razas de más porvenir para los avicultores, ya que de ella se obtienen *en abundancia huevos y carne, cosas difíciles* de conseguir al mismo tiempo en las demás clases que hoy conocemos, y que deberemos recordar siempre con gratitud al malogrado compañero Fernando Lengo, con el que tuve inquebrantables relaciones, como asimismo las conservo con algunos de sus compañeros de cautiverio. Por mi parte creo un deber llamar la atención de todos los aficionados á la avicultura sobre una raza tan preciosa y todavía poco conocida.

ALFONSO FERNÁNDEZ RAMOS,

Director de la Granja Avícola y Conejar modelo de Santa Isabel (Ciudad Real), Ballesteros de Calatrava.

NUESTRA AGRICULTURA

La vitivinicultura es la industria española por excelencia, cuyas labores demandan mucho esmero, aparte el peligro de plagas, como el *oidium* y la *filoxera*, que exigen ser minuciosa y oportunamente combatidas. Nuestros vinos son de los más afamados en el comercio; eso que la fermentación no se hace en las mejores condiciones, ni se elaboran con la debida separación los vinos blancos, los tintos, los de ojo de perdiz ó tintillos, los de licor, los espumosos, los que se consumen en el país y los que han de transportarse á otras naciones y climas. ¡Cuánto ganará nuestra producción, y aun la agricultura en general, el día en que sea posible generalizar en nuestros campos las máquinas agrícolas modernas, el riego con el producto de las aguas de drenaje, evitar los desastres de las tempestades mediante los paragranizos y los de las heladas mediante las nubes artificiales y el uso de esteras y alambre! Así y todo, y á pesar de lo precipitado é imperfecto de nuestras vendimias y del transporte de la uva á los lagares, no deja de ser halagüeño que España figure en tercer lugar entre las naciones vinícolas, como puede verse en el adjunto cuadro.

Hoy, en la generalidad de nuestros pueblos, todos los viticultures se ven obligados á vendimiar al mismo tiempo. De aquí procede que la vendimia se haga precipitadamente y que muchas veces se vendimie cuando está poco maduro el fruto en todo ó en parte, por la escasez de brazos, por el peligro de la infección, etc. Hay que tomar molestas precauciones para el tendido y conservación de las uvas, lo mismo que para el *trechado*, que tiene por objeto hacer vinos dulces ó de licor. Hoy, que las exigencias de la producción recomiendan como muy urgente la explotación agrícola en mejores condiciones, débense orillar todas las dificultades para el aumento de nuestra principal riqueza y con ésta el bienestar, el desahogo de la Hacienda, el fomento del trabajo y, lo que es digno de notarse, un prodigioso desarrollo en la población.

Produción de vino en el mundo en hectolitros.







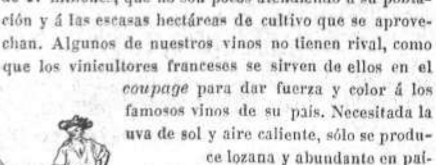




Suiza,	Grecia,	Est. Un.	R. Arg.	Turquía,	Alemania,	Bulgaria,	Rusia,	Chile,
700.000	800.000	1.100.000	1.500.000	1.800.000	2.100.000	2.300.000	2.300.000	2.500.000

De 123 millones de hectolitros de vino recogidos en el mundo entero, España suministra cerca de 17 millones, que no son pocos atendiendo á su población y á las escasas hectáreas de cultivo que se aprovechan. Algunos de nuestros vinos no tienen rival, como que los vinicultores franceses se sirven de ellos en el *coupage* para dar fuerza y color á los famosos vinos de su país. Necesitada la uva de sol y aire caliente, sólo se produce lozana y abundante en países meridionales como España, Francia, Italia, Grecia, Portugal y Argelia. Las cifras de la producción vinícola varían mucho de un año á otro.









Francia,	Italia,	España,	Aust. Hng.	Portugal,	Argelia,	Rumanía,
39.883.783	34.000.000	16.660.000	7.113.000	4.800.000	3.666.000	2.700.000

Producción de leche por país.

PAÍS	Número de vacas.	Producción en toneladas.	PAÍS	Número de vacas.	Producción en toneladas.
Inglaterra	3.950.000	200.000	Holanda	900.000	120.000
Francia	5.000.000	200.000	Bélgica	800.000	60.000
Alemania	8.950.000	300.000	Suiza	800.000	70.000
Rusia	10.000.000	350.000	Rumania	1.200.000	20.000
Austria	6.000.000	170.000	Servia	300.000	10.000
Italia	2.400.000	145.000	Turquía	300.000	1.000
España y Portugal	1.200.000	50.000	Estados Unidos	44.850.000	1.845.000
Suecia y Noruega	2.500.000	80.000	Canadá	1.990.000	130.000
Dinamarca	1.050.000	60.000	Australia	1.100.000	55.000

Divisiones agrícolas de España.

Siendo la agricultura copioso manantial de riqueza, su atraso en España ocasiona, en gran parte, la miseria de que se duelen muchos. Cultivamos cinco décimas de territorio, cuando es sabido que éste tiene *cincuenta millones de hectáreas* en números redondos. Siendo tan necesaria el agua para la producción agrícola, apenas se riega un millón de hectáreas.

Esto acusa un lamentable atraso en la agricultura patria, cosa que se confirma observando en los cereales, por ejemplo, que mientras







Frutas. Hortalizas. Viñas. Cereales. Fincas rústicas.

la hectárea no suele producir más que unos ocho hectolitros de trigo, en Francia da, por término medio, quince.

Los datos siguientes son los provisionales, según la Dirección general de Contribuciones, yendo comprendidas únicamente las superficies productivas, así de secano como de regadío:

	Hectáreas.
Hortalizas, cáñamos, legumbres y otros cultivos	540.000
Cereales y semillas	1.000.200
Arboles frutales	200.000
Viñas	800.000
Olivares	750.000
Prados	200.000
Dehesas, pastos, alamedas	3.500.000
Montes alto y bajo	6.874.000
Fincas rústicas (extensión)	3.060.000



Monte alto y bajo. Dehesas. Olivares. Prados.

La pantomima de salón: Los cinco sentidos.—El lazo, instrumento de juego y arma de guerra.—Pequeños sports de sobremesa: Para divertirse á poca costa.—Caza de pluma: Llanuras y bosques.—La caza con halcón: El arte de adiestrarlos.—Primeras lecciones.

LA PANTOMIMA DE SALÓN

Las comedias representadas por aficionados son pasatiempos fuera de moda en los salones. Verdad es que no todos poseen las cualidades necesarias para recitar convenientemente. Para aquellos que pronuncian mal, que tartamudean, que son tímidos, la pantomima es la interpretación escénica por excelencia. El arte de la mímica, que por las expresiones de la fisonomía, de las actitudes escénicas, el lenguaje mudo de los ojos y de las manos cuenta, hace sonreir, conmueve, no es inferior al arte del actor. Por lo tanto, es más difícil de lo que parece establecer un buen escenario de pantomima. Desearíamos aquí ayudar á nuestros lectores á introducir esta nueva distracción en sus hogares.

La pantomima con música.

La pantomima tiene la ventaja, sobre la comedia de salón, de exigir preparativos menos costosos y más fáciles. A falta de escenario se cede á los mímicos una parte del salón, y con dos ó tres biombos se forma una decoración sencilla.

En el teatro, mientras que el mímico crea una existencia muda, la música dice cosas vagas, trágicas, alegres ó conmovedoras. El público acostumbrado á oir los sonidos de la voz humana, esa gran seductora, soporta mal el silencio. Pero en un cuadro más reducido, la pantomima se convierte en un espectáculo de intimidad y puede prescindirse de los atractivos de la orquesta, que hay que reemplazar con el piano, del todo indispensable para indicar la acción, acompañarla, prepararla y comentarla: nada más bonito que ver al actor mímico poseído, digámoslo así, de su papel, merced á su acompañante.

Para ser un buen mímico.

Hemos preguntado á un mímico de gran talento, el Sr. Trewey, de cuya originalidad creadora tienen ya conocimiento nuestros lectores, cuáles son los principios esenciales en que se inspiran los actores de pantomima.

Para ser un buen mímico es preciso ante todo tener mucho corazón é interpretar con toda sinceridad. «Un verdadero mímico no puede mentir, dice el Sr. Trewey. Mejor que el estudio minucioso de sus gestos delante de un espejo, debe preferir la crítica de un verdadero amigo. Verdad es que los espejos abundan más que los buenos consejeros.»

Muchos mímicos profesionales ó aficionados exageran su modo de accionar. Son unos fantoches más bien que artistas. La cara, esa revelación del alma, puede y debe expresar todos los sentimientos.

El movimiento de los brazos y de las piernas, las actitudes del cuerpo no son más que una ayuda. Conviene utilizarlos como servidores fieles para completar la obra de su maestro, el semblante, es decir, la cara. La acción del mímico debe ser sobria, sencilla, lo menos complicada posible, para que la comprendan todos.

Se llega á este resultado por el ejercicio y el estudio, repitiendo la escena que hay que poner en mímica delante de un amigo, y el día en que hay que presentarse ante el público debe ponerse el traje con arreglo á la pantomima.

Cómo hay que caracterizarse.

El rostro de un mímico exige menos estudio que el de un cómico. Para arreglarse una cabeza de Pierrot—el héroe mudo de tantas escenas trágicas ó cómicas,—se cubre el rostro con *blanco de España* ó el más inofensivo que se encuentre á mano; poco colorete, pues el Pierrot vive condenado á que su semblante esté constantemente alegre. Se dibuja con la punta de una pajuela ennegrecida dos pequeñas rayas oblicuas en los labios; se agrandan los ojos ennegreciéndolos.

Para quitarse estos mejunjes basta con frotarse con un poco de vaselina.

En la escena.—El mímico que representa en un pequeño escenario debe permanecer á metro y medio de las candilejas para que su semblante haga más efecto.

Una pantomima para nuestros lectores.

Para los lectores del Almanaque, *el Sr. Trewey ha compuesto una pantomima especial en dos partes, en la que un solo personaje interpreta sucesivamente, por los movimientos de la fisonomía, los sentimientos humanos más comunes y que cada cual ha podido observar en sí mismo. En las fotografías instantáneas que reproducen tan fielmente esta pantomima aparece el Sr. Trewey en sus acciones mímicas, que servirán de modelo á aquéllos que quieran imitarle.*

LOS CINCO SENTIDOS

ESCENA I.—La vista.

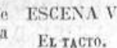
Pierrot entra en escena casi corriendo. Está sofocado, saca su pañuelo, se limpia la frente y hace ademán de sentarse, cuando repara en la botella que hay encima de una mesa. Se precipita sobre ella, la mira, hace un gesto con los ojos. ¡Tiene tanta sed!(Es la *vista* expresada con la fisonomía.)

ESCENA II.—El olfato.

Después de haber estado contemplado durante largo tiempo la botella, Pierrot quiere darse



I.—La vista.



cuenta de lo que ésta contiene.

La agarra, la contempla y se la aproxima con cuidado á las narices. (Es el *olfato* claramente expresado por la fisonomía.)

Y sus ojos se deleitan mirándola con detenimiento y su boca se ensancha con una larga sonrisa.



II.—El olfato.

ESCENA III.—El gusto.

Aproxima la botella á sus labios.

Bebe con delicia y manifiesta su satisfacción tocándose el vientre y relamiéndose:

«¡Qué vino tan exquisito! ¡Esto sí que es vino y no está bautizado! ¡Hace tanto calor! y ¡Pierrot tiene tanta sed!».

Besa la botella, chupa el tapón, la mímica y sus gestos indican hasta qué punto es aficionado al buen vino. (Es el *gusto* expresado por la fisonomía.)



III.—El gusto.

ESCENA IV.—El oído.

Pero he aquí que de pronto se le figura haber oido ruido de pasos: cree desde luego que alguien se acerca: escucha con ansiedad, poniendo una mano junto á la oreja é inclinando el cuerpo del lado en que siente ruido (Es el *oído* expresado por la fisonomía.)

Teme ser sorprendido, esconde con cuidado la botella y sigue escuchando con sigilo.

No oye ya nada absolutamente, se regocija y lanza una carcajada.



IV.—El oído.

ESCENA V

El tacto.

Fue una falsa alarma; ya no oye ningún ruido, y lleno de regocijo se pone á saltar, tropezando con una escoba que hay colocada junto á la pared.

Se da un golpe en la frente con la escoba. (Es el *tacto* que se expresa por la fisonomía.)

¿De dónde viene ese golpe? ¿Quién se lo ha dado?

Pierrot mira á derecha é izquierda y por fin comprende que ha sido la escoba.

ESCENA VI.—La embriaguez.

Pierrot no suelta la botella. Indica claramente con su mímica que el vino es realmente el mejor néctar para él y continúa bebiendo; ve con inmenso dolor que el líquido disminuye.

La botella va estando casi vacía.

Pierrot tiene un gran remordimiento por haberse entregado tan locamente á la bebida, pero á pesar de esto consume por completo la botella, después de lo cual la arroja con violencia al suelo, cayendo medio desplomado sobre una silla.

No sabe lo que se hace y Pierrot semeja el triste espectáculo del hombre vencido por la embriaguez.

Esta última escena puede suprimirse, pues de no representarla de un modo superior parecería muy trivial.



V.—El tacto.

EL LAZO, INSTRUMENTO DE JUEGO
Y ARMA DE GUERRA

Lanzar la pelota del football y la del tennis es entregarse á ejercicios perfectamente dispuestos para adquirir gracia en los movimientos y decisión en las actitudes. Con todo, una vez que la raqueta y la pelota han salido de su terreno quedan sin utilidad práctica. No sucede lo mismo con el lazo, que, diestramente manejado, da fuerza a los ademanes, siendo un arma temible en mano de los profesionales.

Los bestiarios (*) de la antigüedad lanzaban la red y el lazo en los circos. Así, unas hebras de cáñamo daban fin de los gladiadores más fogosos y de las más crueles bestias. El lazo no es más que una cuerda, la cual, manejada por los cow-boys, es un arma tan precisa y aun más que una bala, puesto que toca ciertamente y paraliza al adversario sin herirle.

¿Qué es un lazo?—Es un cordel de una pieza apretado y resistente, cuyo espesor varía entre 1 y 1 $^1/_2$ cm., al cual se impregna de materia grasa para asegurar la libertad del nudo corredizo que termina una de sus extremidades. La longitud del lazo es de 10 metros. Determinados virtuosos manejan lazos de 30 metros. Esto supone un ejercicio particular y una fuerza poco común.

Aprendiz desde luego, en seguida maestro.—Suponer que una sesión de ejercicio puede ser suficiente para detener al paso á un caballo lanzado al galope ó para dominar á un hombre á distancia es correr tras un imposible. La práctica de todos los *sports* se inspira en reglas precisas. Las del lazo son muy sencillas. El aprendiz en la posición de «en guardia» tiene el lazo con la mano derecha (si no es zurdo), teniéndola cerrada en el nacimiento del nudo corredizo. La mano izquierda sostiene enrollada la otra extremidad de la cuerda.

Los métodos.—Observando la posición precedente, lanzar el lazo á *golpe derecho* es arrojar el nudo corredizo por delante de sí sobre un objeto determinado, como se lanza un tejo en el juego del tonel. El golpe derecho jamás alcanza á grandes distancias. Por el contrario, si quieren alcanzarse objetos movibles á 16 ó 20 metros, se usa entonces el *golpe californiano*. En este caso el lazo se balancea de derecha á izquierda y se proyecta finalmente con vigor sólo con una mano. Para el *golpe de látigo* se ase la cuerda con las dos manos; después, en un enderezamiento rápido del cuerpo, se arroja el lazo, dejando enrollada su extremidad entre las palmas. Por supuesto, á todos los fines particulares corresponden particulares actitudes. Así es que para coger un caballo por las patas, el lazo deberá rozar el suelo y no cernerle. Vista, equilibrio y agilidad constituyen toda la ciencia del juego, que con el ejercicio mejora progresivamente.

Una escuela ruda de equitación.

Del asiento.—Ya en el célebre juego del polo el manejo de largos mazos obliga á actitudes peligrosas. El jinete debe ser indesmontable. El juego del lazo lanzado desde un caballo y parado bruscamente, por ejemplo, por la formidable tracción de un buey cogido en el lazo, exige otras cosas además de equilibrio. La silla en que está sujeta la extremidad del lazo sufre entonces las furiosas sacudidas del animal enlazado. En fin, el solo esfuerzo del lanzamiento de una cuerda larga es para el jinete una prueba que le quita rápidamente el equilibrio. No hay que decir que para ayudar á la maniobra los estribos son largos y planos, como los que utilizan los árabes para agitarse en la pólvora de sus terribles fantasías.

Armas primitivas, armas de los fuertes.—El dardo ó venablo de bronce de los antiguas celtas, el pesado espadón de los raitres (**) y la pesada lanza de los caballeros exigían soldados robustos y hábiles. El lazo del cow-boy y del gaucho, aunque más frágil en apariencia, requiere tanto músculo y valor. Es un arma de tiro como el tomahawk (***) de los pieles rojas ó el boomerang de los polinesios, armas terribles en manos de estos expertos lanzadores. Durante la guerra hispanoamericana se trató de formar un regimiento de lanzadores de lazo. Se recordaba el papel que el lazo había desempeñado en las guerras precedentes, particularmente en los combates que precedieron á la independencia de las Repúblicas Sudamaricanas. Los españoles sufrieron algunas derrotas por los lanzadores.

La famosa caballería de los *Rough Riders*, que contribuyó á las últimas victorias americanas en Cuba, estaba compuesta, desde hacía poco, exclusivamente de jinetes elegidos, que manejaban la carabina y el lazo con igual destreza.

El porvenir de un nuevo sport.—El lanzamiento del lazo requiere espacio. Es además un *sport* barato, no exigiendo la compra de la cuerda muchos fondos. Sus efectos son considerables en el ejercicio de los músculos, que desarrolla, y de la voluntad, que violentamente concentra sobre un punto fijo ó movible.

Practicar este *sport* á caballo es tomar una iniciativa que, apreciada luego, no tardaría en proporcionarnos reservas de jinetes de puño robusto y verdaderamente clavados en su silla.

Es necesario aprender.—Lanzar hábilmente una cuerda, saber dejarla enrollar á propósito, constituyen dos tiempos, dos actos que en las condiciones de la vida moderna, tan movidas, pueden evitar catástrofes y salvar existencias. Los agentes de la brigada fluvial de París están provistos de lazos. Un golpe de lazo bien dirigido puede salvar á una persona caída al agua. En fin, la vida marítima costera está en parte bajo la dependencia de una jarcia tirada de bordo á bordo ó lanzada desde tierra á embarcaciones en vías de perdición. La captura de bestias espantadizas ó malignas (caballos desbocados, toros furiosos, perros rabiosos, etc.) puede hacerse por medio del lazo en condiciones de seguridad casi absoluta. Vulgarizar el noble juego del lazo es, pues, propagar los ejercicios que exaltan la fuerza física y provocar los movimientos generosos del corazón.

(*) Nombre dado en Roma á los que combatían con las bestias feroces, bien por sentencia judicial, bien para hacer gala de sus fuerzas.—(**) Soldado de á caballo aleman (milicia antigua).—(***) Especie de hacha de armas de los indios americanos.



En guardia.—El cuerpo muy derecho, en actitud fácil de lanzarle, con la vista fija sobre el objeto, esperando el momento propicio para herirle. Los pies se aseguran una base sólida frotándolos ligeramente contra el suelo, pues un desgraciado resbalamiento haría perder el punto de apoyo. Las manos se enguantan para evitar la quemadura que resultaría del roce de la cuerda.

Lanzamiento por el método californiano.—Este golpe requiere agilidad y músculo. En efecto, se adivina que hay que resistir á la tracción de una cuerda larga en velocidad. Después de haber balanceado el lazo de derecha á izquierda, el lanzador se dobla por los riñones, y en una sacudida de cuerpo arroja la cuerda con fuerza para alcanzar objetos de 15 á 20 metros.

Lanzamiento por latigazo.—En el momento propicio, cuando juzga que la pieza pasa á distancia conveniente, el lanzador se decide rápidamente. Después de haberse inclinado muy marcadamente se endereza, arrojando vigorosamente la cuerda con las dos manos y dejándola correr entre sus enguantadas manos. El nudo corre, se cierne y baja con fuerza sobre la pieza.

Lanzamiento por golpe derecho.—Doblado ligeramente el cuerpo hacia adelante, el lanzador arroja el nudo corredizo como arrojaría un tejo. Una variante de este golpe está representada por la figura central. El lazo va á la pieza, rodeándola como un anillo gigantesco. Solamente los virtuosos pueden realizar este elegante golpe.

PEQUEÑOS SPORTS DE SOBREMESA

Algunas amas de casa han ideado últimamente reemplazar las conversaciones de sobremesa con pequeños juegos de Sport, en los que los jóvenes ágiles y mañosos pueden distinguirse. Como se verá, estos pasatiempos tienen más contacto con el Sport que con los juegos de manos y tienen indudablemente el mérito de divertir más ó menos á todos los convidados.

Para divertirse á poca costa.

El juego del tapón (fig. 1).—Se coloca una silla en el suelo con el respaldo al aire, como indica la figura 1. Un caballero se subirá sobre la silla y tratará de coger con los dientes un tapón colocado en la extremidad del respaldo de dicha silla. Ésta amenaza balancearse tan luego como el caballero va aproximando la cabeza y los brazos hacia el tapón. Uno de los convidados deberá sentarse enfrente para evitar todo peligro.

Los marcadores (fig. 2).—Unos cuantos señores se colocan en fila delante de una raya señalada en el suelo, y dobladas las rodillas deben trazar, sin perder el equilibrio y sin apoyarse sobre la mano izquierda, una raya con tiza perpendicular á la primera. El vencedor será el que trace la línea más larga sin caerse, cosa que es muy frecuente.

El columpio (fig. 3).—A un metro de distancia el uno del otro, dos caballeros se apoyan sobre una sola rodilla; la otra pierna permanece levantada y sostenida por una de las manos; con la otra mano cada uno tiene una bujía, la una encendida y la otra apagada. «Vecino, deme usted lumbre». «Con mucho gusto». Extienden los brazos y las bujías se juntan, sin poderse encender la que está apagada, porque los caballeros, poco seguros en su punto de apoyo, conservan á duras penas el equilibrio. Será conveniente colocar en el suelo gran número de periódicos, ó bien almohadones, para evitar un golpe que podría ser peligroso.

El duelo entre ciegos (figs. 4 y 5).—Dos caballeros extendidos en el suelo boca abajo y con los ojos vendados se cogen con la mano izquierda y con la derecha blandiendo un rollo de papel. El uno dice: «¿Está usted listo?» el otro contesta: «Sí», y en el mismo instante aquél descarga sobre su adversario un tremendo golpe en la cabeza; tratando éste de evitar un segundo golpe agitándose de derecha á izquierda, pero sin soltar la mano de su compañero. Puede estipularse también que los dos adversarios no se tengan por la mano izquierda, y el juego puede hacerse más divertido si otros espectadores, armados á su vez de otros rollos de papel, asestan duros golpes sobre las cabezas de los pacientes ciegos.

El cesto de ropa (fig. 6).—Accesorios: un cesto de ropa, un mango de escoba sumamente sólido, dos sillas no menos sólidas y un aficionado extremadamente ágil. Se instala la cesta y mango de escoba á caballo sobre las dos sillas. El joven equilibrista se coloca dentro del cesto y á caballo sobre la escoba se esfuerza en tirar al suelo, con la ayuda de un bastón, cuatro monedas colocadas en la silla de delante. De diez veces nueve, un equilibrista neófito, no pudiendo estar á plomo sobre la escoba, pierde el equilibrio y besa el suelo

La carrera de alfiler (figs. 7 y 8).—Originaria de los Estados Unidos. Se clava un alfiler en uno de los pies de delante de una silla. Se trata de arrancar este alfiler con los dientes estando sentado en la silla con los pies del lado del alfiler y sin tocar el suelo. ¡Prueben ustedes!

Viaje alrededor de un bastón (fig. 9).—Coger un bastón con puño de plata, inclinar el cuerpo y aproximar la frente al puño, girando cinco ó seis veces de derecha á izquierda sin soltar el bastón ni cesar de menearlo. Si se quiere luego dar con cualquier objeto señalado de los que se hallen en la sala es imposible. El protagonista se encuentra completamente mareado y no acierta á dar con el objeto ni sabe por dónde anda.

Puede variarse este juego (fig. 10), cogiendo verticalmente el bastón por el puño con la mano derecha y pasando primero la cabeza y después todo el cuerpo por debajo de esta especie de arco sin soltar el bastón.

El encendedor de bujía (fig. 11).—Sentarse sobre una botella cuyo cuello ó boca se encuentre en la dirección de los pies; colocar el talón izquierdo sobre la punta del pie derecho bien extendido. Coger con la izquierda una bujía encendida y tratar de encender con ella la que se encuentra á la derecha.

Nada más difícil que los esfuerzos del caballero, que á cada instante pierde el equilibrio y no consigue encender la mecha recalcitrante.

A la pata coja (fig. 12).—Agarrar el pie derecho con la mano izquierda y la oreja izquierda con la mano derecha; después, sin soltar ni el pie ni la oreja, coger con los dientes un periódico doblado en el suelo ó bien un pañuelo colocado encima de un mueble. ¡No es nada fácil!

La riña de gallos (figs. 13 y 14).—Dos caballeros se sientan en el suelo el uno enfrente del otro; se les ata por los tobillos y las muñecas: se pasa por debajo de sus rodillas un mango de escoba ó bien un bastón sobre los antebrazos.

Sujetos de este modo, los dos adversarios tratan de pelear arrastrándose por el suelo. Para evitar que se den un porrazo demasiado fuerte se tendrá cuidado de colocar unos almohadones en el pavimento.

El brazo de hierro.—Se coloca un pañuelo sobre el suelo; se trata igualmente de cogerlo con los dientes. Se echa uno en el suelo, los pies juntos, el cuerpo apoyado únicamente sobre el brazo derecho, sin separar los pies, y se hace un esfuerzo para alcanzar y morder el pañuelo; la mano izquierda debe permanecer detrás de la espalda y no tomar parte alguna en este ejercicio de acróbata. Cogido el pañuelo, levantarse de un salto siempre con los pies juntos.

Terminamos aquí la descripción de estos *sports* de sobremesa; todavía hay muchos muy conocidos, y nuestros lectores inventarán otros, teniendo en cuenta su agilidad y felices disposiciones para esta clase de ejercicios.

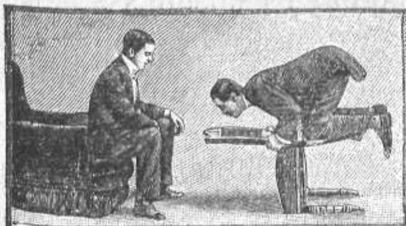


FIG. 1.—EL JUEGO DEL TAPON.

Subidos sobre una silla, avanzar en dirección del respaldo, donde hay que coger un tapón con los dientes



FIG. 2.—LOS MARCADORES.

¡Atención! Tres convidados trazan á la par una raya vertical; está prohibido caerse ni servirse de la mano izquierda.

FIG. 3.—EL COLUMPIO.

A la distancia de un metro, dos caballeros se esfuerzan en encender una bujía.



FIG. 4.—EL DUELO ENTRE CIEGOS.

Primeras fases del duelo. Los duelistas esperan.....



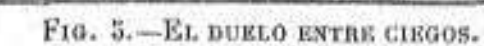


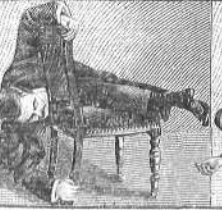
FIG. 5.—EL DUELO ENTRE CIEGOS.

¿Estáis preparado?—Sí, y los golpes caen rectos sobre la cabeza del adversario.



FIG. 6.—EL CESTO DE ROPA.

A caballo sobre un mango de escoba, como una bruja vendo á su escondrijo.



FIGS. 7 Y 8.—LA CARRERA DE ALFILER.

Hay que dar una vuelta entera alrededor de la silla para coger con los dientes un alfiler clavado en uno de los pies de delante de la silla.



FIGS. 9 Y 10.—VIAJE ALREDEDOR DE UN BASTON.

Se encuentra uno completamente mareado después de girar cuatro ó cinco veces de derecha á izquierda.



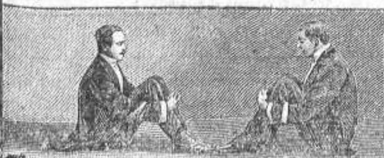
FIG. 11.—EL ENCENDEDOR.

Sentado sobre una botella, falta el equilibrio.



FIG. 12.—A LA PATA COJA

El método menos práctico para coger un periódico.



FIGS. 13 Y 14.—LA RIÑA DE GALLOS.

Dos gallos vivían en paz. Se les ata por los tobillos y las muñecas, se pasa debajo de sus rodillas un mango de escoba y los dos adversarios hacen toda clase de esfuerzos para hacerse rodar mutuamente por el suelo.

CAZA DE PLUMA: LLANURAS Y BOSQUES

España, situada en una zona climatológica media, sirve de albergue á mucha caza de pluma, de llanura y bosque. Las especies de dichas aves son muy variadas, aunque la cantidad de caza disminuye sensiblemente, con gran pena de los cazadores, los cuales se quejan y recuerdan los tiempos pasados, en los que abundaban las codornices y las perdices, que se cazaban en gran número, aun cuando se valieran de perros muy medianos. La disminución de la caza es debida al gran número de cazadores furtivos, que están poco y mal perseguidos; á las leyes y reglamentos, hechos de cualquier manera, que no reprimen lo bastante la circulación de la caza en tiempo de veda, y á la poca vigilancia de los encargados de velar por el cumplimiento de las leyes. Estas son las principales causas de la actual escasez de la caza en algunas regiones. He aquí las aves sedentarias ó de paso sobre las que hay todavía ocasión de tirar en España y Francia:

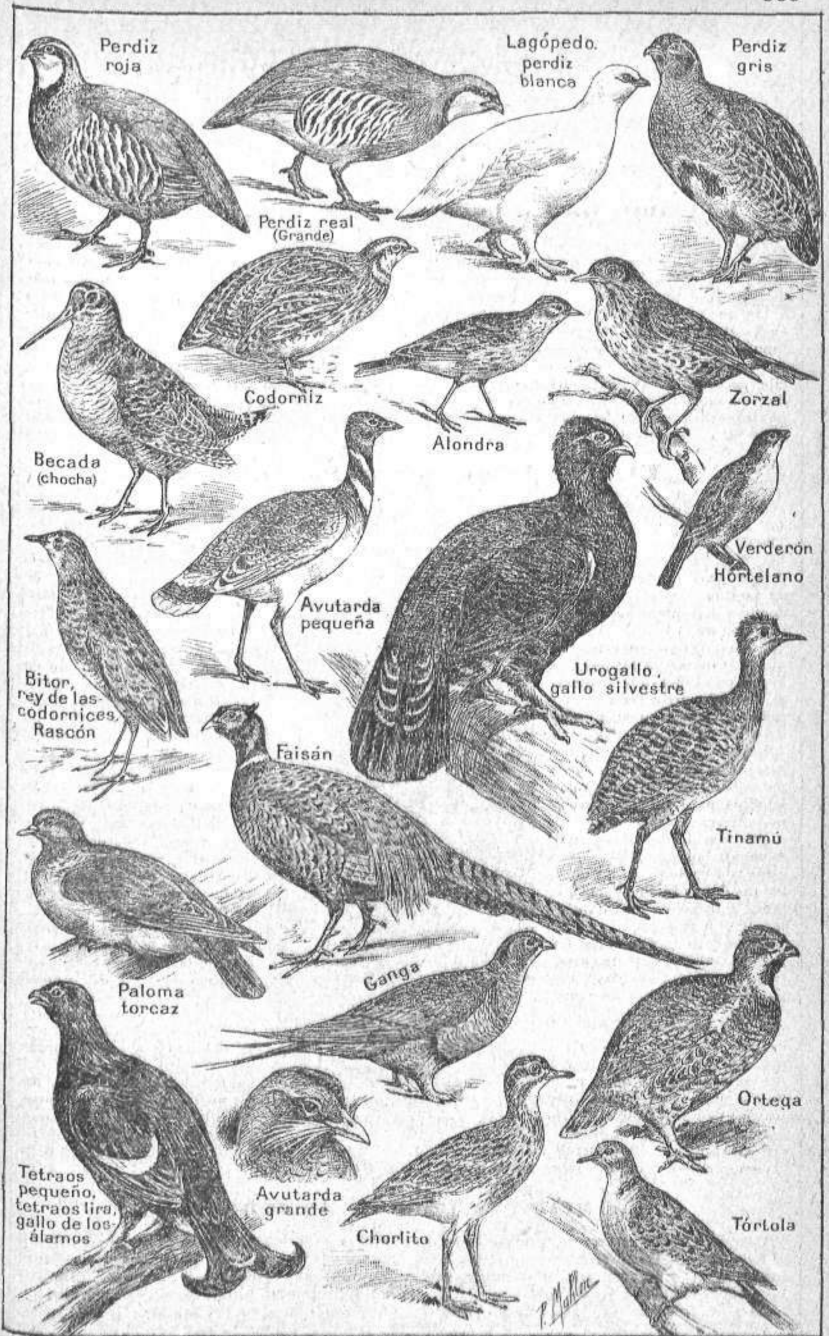
Principales especies conocidas en España.

AVE	TAMAÑO Y REGIÓN	PLUMAJE
PERDIZ gris.	0m,31. En los llanos. En muy raras regiones de España. Indígena en Tenerife (Islas Canarias).	Gris y colorada; el macho es de color más oscuro.
PERDIZ roja.	0m,31. Indígena en toda España.	Rojo aceituna, frente gris, garganta blanca, collera negra irregular.
PERDIZ blanca.	0m 35. Muy rara en España.	Cola algo negra; blanca en invierno, oscura en verano y roja y blanca en otoño y primavera. Patas velludas.
PERDIZ real.	0m,32 á 0m,35. En los terrenos muy fértiles. Es una variedad de la roja, lo mismo que la *pardilla*.	Color menos marcado que el de la perdiz roja. Collera negra, muy regular y marcada.
CODORNIZ.	0m,25. En toda España. En los sembrados y praderas. De paso.	Espalda color oscuro, mezclado de amarillo y negro. Pechuga blanca. Cabeza con listones longitudinales amarillos y rojizos.
ORTEGA.	0m,35. En los bosques espesos y en los sitios donde se crían los avellanos, hayales y pinos. En Gerona, Lérida, Huesca, Navarra y Valle de Alcudia.	Moreno, con matiz colorado y gris; pechuga blanca, con manchas encarnadas. Tienen un pequeño moñito.
UROGALLO ó gallo silvestre.	0m,60 á 0m,70. En Jaca, Seo de Urgel y Pirineos. Sedentaria.	Macho: moreno ondulado; pechuga verde bronceada, cuello y cabeza negro azul. Cola negra, con motas blancas. Hembra encarnada.
GALLO de los álamos ó abedul.	0m,55 á 0m,66. En los bosques de las altas montañas. Sedentaria.	Macho: negro, con rayas blancas sobre las alas. Plumas de la cola en forma de lira. Hembra encarnada.
GANGA.	0m,30. En los mismos terrenos que la ortega. Habita en las llanuras.	Pardo. Dorso con manchas oscuras. Plumas de la cola y de las alas terminadas en punta.
PALOMA silvestre.	0m,32. Terrenos abruptos. De paso.	Gris ceniciento; los lados del cuello verdes y morados, con reflejos metálicos.
PALOMA torcaz.	0m,45. Llanuras y bosques. De paso, sobre todo en verano.	Gris ceniciento; cuello verde y morado metálico; dos manchas blancas en los lados del cuello.
TÓRTOLA.	0m,29. En los bosques. No es la tórtola blanca de la jaula. De paso.	Por encima gris oscuro, por debajo gris claro y blanco; cola negra.
AVUTARDA grande.	De 1 á 1m,20. En las llanuras. De paso.	Encarnado, con listones transversales negros, gris ceniciento y blancos. Bigotes á 0m,15 debajo del pico
AVUTARDA pequeña.	0m,45. Terrenos descubiertos. De paso.	Mancha amarillo-anaranjada clara, de negro y blanco. El macho con una ancha collera negra rodeada de blanco.
CHORLITO.	0m,45. Regiones áridas y pedregosas. Sedentaria.	Moreno amarillento, vientre y muslos blancos, alas con dos listones blancos.
RASCÓN, rey de las codornices.	0m,24. Praderas, bosques, viñedos. De paso.	Rojo más ó menos vivo; plumas de dorso algo negras.
BECADA ó chocha.	En las umbrías de los montes, arroyos, zarzales de tierras cenegosas, juncales y espadañas. De paso.	Rojo oscuro, mezclado de gris y negro.
ZORZAL.	0m,23 á 0m,25. En los viñedos y campos de trigo. Hay cuatro especies.	Gris oscuro; rayas blancas sobre los ojos y garganta; dorso blanco, con manchas oscuras.
VERDERÓN hortelano	0m,16. En los campos de trigo, en los huertos y sementeras.	Color aceituna oscuro; el cuello y cabeza rojo, manchado de blanco el dorso.
ALONDRA.	En los barbechos y campos de trigo. Hay cinco especies.	Pardo y pardo oscura la pechuga.

La alondra.

La alondra, de la que hay cinco especies, habita en los barbechos, donde hace su nido, cuando el trigo está verde. Vuela á gran altura hasta perderse de vista y donde se la oye cantar por las mañanas. En otoño la alondra es un bocado muy fino, y los *pâtés de Pithiviers* (especie de *foie gras*) que con su carne se hace constituyen una de nuestras glorias culinarias. Los *pipís*, especie de los *Authus*, son muy parecidos á la alondra y tienen también espolón en el dedo posterior.

Cada día hay más abundancia de alondras en los puestos de caza y en las tiendas de vinos. Prestan gran beneficio á la agricultura.


Perdiz roja
Lagópedo, perdiz blanca
Perdiz gris
Perdiz real (Grande)
Codorniz
Zorzal
Alondra
Becada (chocha)
Verderón Hortelano
Avutarda pequeña
Bitor, rey de las codornices, Rascón
Urogallo, gallo silvestre
Faisán
Tinamú
Ganga
Paloma torcaz
Ortega
Tetraos pequeño, tetraos lira, gallo de los álamos
Avutarda grande
Chorlito
Tórtola
P. Mallen

LA CAZA CON HALCÓN

La invención de las armas de fuego ha asestado un rudo golpe al antiguo sport de la halconería, que cuenta, sin embargo, todavía con un cierto número de aficionados en Europa y en Oriente, y sobre todo tiene atractivos en Inglaterra, en Holanda y en Francia, donde la tradición de este género de caza de persecución aérea se conserva todavía.

Cómo han de procurarse los halcones.

Entre las numerosas dificultades que tendrá que vencer el neófito, una de las primeras y no de las menores será la de hacerse con este género de pájaros de gran vuelo.

Los que más se emplean en Europa son: para vuelo alto, el halcón *peregrino* (*pasajero*) y el esmerejón; para vuelo bajo, el *gavilán* y el *azor*.

El halcón *peregrino* anida en los picos de las riberas acantiladas á orillas del mar, y no es cosa de poco mérito alcanzar un nido que se halla en una superficie vertical y á una altura que varía entre 60 á 200 metros.

Los aficionados á las grandes emociones pueden considerar que el alcanzar un nido y descender luego á la playa equivale al ejercicio hípico más peligroso. Hay que coger las crías cuando éstas tengan las plumas de las alas algo desarrolladas y no tengan ya *vello* en la cabeza. Un solo día que se retrase esta operación expone al cazador á encontrar el nido vacío, pues los halcones se habrán marchado; por el contrario, si se les coge antes que éstos tengan cierto desarrollo, por muchos que sean los cuidados, no se consigue más que un ave raquítica y de ningún valor.

El arte de adiestrar los halcones.

Aunque parezca extraño, lo primero que hay que hacer para enseñar á un halcón, conseguido con tanto trabajo, es darle la libertad. Para ello es preciso escoger una pradera rodeada de bosque ó matorrales, desde donde el halconero pueda vigilarlo. Se ata el halcón á una tabla que tenga una superficie de unos dos metros cuadrados, colocada en el suelo á la distancia de 20 á 30 metros del soto, y á cada halcón se le pone un cascabel en una de sus patas.

Durante cuarenta y ocho horas se los alimenta con carne de caballo, que se asegura en la tabla para que los halcones no la lleven á otra parte.

Al cabo de dos días y en el momento en que dichas aves estén comiendo se corta el bramante donde están sujetas á la tabla, retirándose disimuladamente el halconero.

Después de algún tiempo, las aves se aperciben de que están libres, extienden las alas y van á encaramarse sobre las ramas bajas del bosque ó matorral, á poca distancia de la tabla.

Hay que tener mucho cuidado de colocar con regularidad la comida sobre la tabla, pues no pudiendo los halcones procurarse por sí mismos los alimentos necesarios para satisfacer su voraz apetito, vendrán con puntualidad cronométrica á colocarse sobre la tabla. Poco á poco sus fuerzas aumentan y van volando cada vez más lejos, y es muy divertido verlos volar uno tras otro de mata en mata.



Fig. 1.—Halcón sin chaperón ó moñito sobre la mano de su dueño.

Transcurrido un mes ó seis semanas de este régimen de plena libertad, siendo ya robustos sus músculos, se les vuelve á coger. Para verificarlo se hace uso de una red de malla algo ancha, y en el momento en que el halcón está comiendo, en las últimas horas de la tarde, se le coge. Si algún halcón no ha vuelto al sitio acostumbrado hay que hacer lo posible para buscarle y cogerle, porque su ausencia es señal de que ha hecho presa sobre algún ave herida. En este caso, es preciso coger todos los halcones lo antes posible, porque preferirían alimentarse con animales vivos en lugar de la comida que se les pone en la tabla.

Una vez cogido, el halconero le arregla el *chaperón* ó *moñito* de manera que el animal no pueda ver, para poderlo manejar de este modo más fácilmente. Entonces se empieza el aprendizaje colocando el ave sobre la muñeca, acostumbrándola á estar en presencia del hombre, acariciándola con un ala de pichón ó paloma, privándola del sueño, disminuyendo la cantidad de alimento, todo lo cual recibe el nombre de domesticar el ave.

La primera lección de señuelo.

Cuando el halcón comienza á familiarizarse con el hombre, deja de ser arisco y come estando colocado sobre la muñeca, es el momento de darle la primera lección de *señuelo*.

El *señuelo* no es otra cosa que un trozo de madera en forma de herradura, en la que se fijan dos alas de pichón y á la que se atan los pedazos de carne que se quieran dar al animal. Este *señuelo* va provisto de una cuerda delgada de 11 á 15 metros, con la cual el halconero le hace girar

por encima de su cabeza á modo de honda, para llamar la atención del halcón cuando ha echado de menos su presa.

Es necesario, y muy importante por consiguiente, hacer comprender al halcón que en el *señuelo* va la comida.

Todo el secreto de la halconería está fundado en esta gran cualidad del halcón, de la que suelen carecer algunas veces los hombres, es decir, la del estómago agradecido.

Mediante algunas lecciones graduadas se suele conseguir muy pronto hacer venir al halcón al *señuelo*, al principio desde muy cerca y después desde una distancia de dos ó tres kilómetros; y en verdad que es cosa muy curiosa contemplar un halcón que sale persiguiendo á una paloma, que acaba por abandonar, volver dócilmente á manos de su dueño desde una gran altura ó cuando ya no se le percibe á simple vista.

Posteriormente, cuando el halcón es bastante crecido, suele hacerse necesario sustituir el *señuelo* que hemos descrito anteriormente por una paloma viva atada á una cuerda, y ésta á su vez es sustituida más tarde por el *señuelo* ordinario.



Fig. 2.—Halcón en libertad.
El halcón describe círculos alrededor de su dueño y se remonta en espiral.

De aquí la expresión corriente: atraerle á uno como con señuelo.

Cuando el halcón se haya acostumbrado por completo á comer en el *señuelo*, debe procurarse por todos los medios posibles hacerle coger una paloma que se habrá atado anteriormente á una cuerda.

Esta operación es conocida generalmente con el nombre de *vuelo de huída*.

Cuando se hayan verificado con buen éxito dos ó tres lecciones de esta naturaleza, se deberá sustituir lo más pronto que sea posible la paloma por el ave ó animal para cuya caza se desea utilizar el halcón.

Se suelta una perdiz si se adiestra un macho, y un pato ó gaviota si se adiestra una hembra.

Entonces se sueltan atados los dos animales; después el halcón libre, y el otro animal que debe ser perseguido por el halcón atado á una cuerda corta.

El halcón cazando.

Cuando se tiene ya alguna seguridad en el halcón, se suelta delante de él al animal que debe cazar. El halcón entonces echa á volar también en persecución de aquél. Para esta maniobra se emplean dos sistemas diferentes: ó bien persiguiendo al ave que se desea cazar (vuelo hacia arriba) ó bien lanzando directamente al halcón hacia su presa.

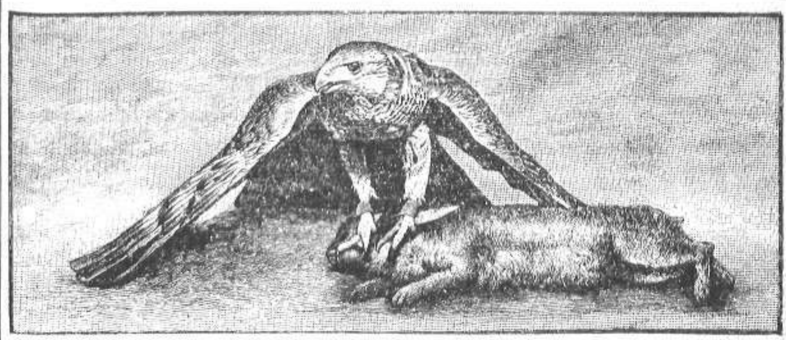


Fig. 3.—Haciendo presa en un conejo.

En el primer caso se suelta antes al halcón y después al otro animal.

Un refrán árabe dice: *El halcón sube al cielo como la plegaria y baja con la rapidez del sino.*

El halcón empieza por describir círculos alrededor de su dueño, subiendo en espiral á gran altura, y cuanto más alto sea su vuelo será mejor, porque más fácilmente cogerá su presa.

Apenas el halconero cree que su ave se halla bien situada con relación al punto en que aquélla ha visto las perdices, se apresura á hacer ruido batiendo las palmas de la mano á fin de que las perdices vuelen. Éstas se aterrorizan á la vista del halcón y es preciso ir hacia ellas para que se decidan á volar.

Una vez en el aire, el halcón, que no pierde de vista los movimientos de su amo, escoge la que

ha de ser su víctima y cae sobre ella con la rapidez del rayo, comparable sólo á la caída de un aerolito.

Derriba la perdiz, le voltea y la introduce el espolón con toda la violencia que se deriva de un descenso tan sumamente rápido.

Asegurada la presa, el halcón abre sus alas, que tenía cerradas durante el descenso, y vuelve á remontarse á una altura de 15 ó 20 metros.

Desciende por fin á tierra, en donde remata á su víctima rompiéndola con el pico la columna vertebral.

El halcón ha cumplido estrictamente su misión y por consiguiente hay que concederle sus derechos, dándole los sesos, corazón é hígado de su víctima.

Vuelo á lance directo.

Como ya anteriormente dejamos dicho, el otro sistema consiste en echar el halcón directamente sobre su presa.

Para ello se le hace que persiga á una corneja, por ejemplo: se procura aproximarlo á unos 100 ó 150 metros de una bandada que marche contra el viento. Se da un capirotazo al halcón y se le echa, acudiendo éste, directamente, en persecución de las aves, las cuales, tan pronto como le divisan, se desbandan; pero como el vuelo del halcón es muchísimo más rápido que el del cuervo ó corneja, en muy poco tiempo gana la distancia que le separa de las fugitivas y las pasa sin sufrir ninguna molestia.

FIG. 4.—HALCÓN CON EL CHAPERÓN COLOCADO, QUE LE HACE MÁS FÁCIL DE MANEJAR POR SU DUEÑO.

En el momento en que ya tiene elegida su víctima, que se encuentra separada del núcleo del bando, la agarra, y con extraordinaria rapidez se remonta de nuevo, pero ya con su presa, que en vano da fuertes graznidos de terror.

Una vez en tierra, la muerte del cuervo es tan instantánea como la de la perdiz, y esto explica el miedo tan profundo que el noble halcón inspira al innoble cuervo.

Basta con hacer volar dos ó tres veces en poco tiempo á un halcón para que desaparezcan en absoluto de una región las innumerables bandadas de cuervos que devastan los campos en la época de la sementera.

Así es como se practica en Europa la caza con halcón.

En Argelia se usa para cazar la liebre, que es mucho más pequeña que la de Europa, y se usa también en Egipto.

Variedades de aves cazadoras.

Se han logrado sustituir los halcones con otras aves, tales como el *halcón peregrino*, el *esmerejón*, el *gavilán*, el *azor* y otras especies muy solicitadas en otros tiempos, pero que hoy apenas se usan.

Halcón peregrino.—Cazado á su paso por Holanda. Es mucho más fiero y por tanto mucho más difícil adiestrarlo. Es menester una gran paciencia, y es sobre todo con el halago como puede conseguirse domesticarlo.

El esmerejón.—Este anida en ciertos parajes de Escocia. Se domestica con más facilidad y se encariña con su amo, pero no puede conservarse durante el invierno.

Aves de vuelo bajo.—Estas matan por presión, á diferencia del halcón, que, como hemos visto, se vale de la mandíbula superior del pico. Su vuelo es rápido, pero no sube más que unos 25 ó 30 metros. Son aves alevosas y caen por sorpresa sobre su víctima.

El gavilán tiene muy mala índole, no es fácil domesticarlo y no conoce fácilmente á su amo.

Lo que cuesta un buen halcón.

En España está prohibida la *caza con halcón*.

En Francia una cría cazada á su tiempo vale unos 25 francos, mientras que un halcón cogido *al paso* y no adiestrado suele valer de 80 á 100 francos.

Cuando está domesticado y adiestrado, su valor depende, como todo, de la oferta y la demanda; pero los halcones de primera clase no deben venderse nunca; los de segunda clase tienen un precio variable de 300 á 500 francos.

Para terminar, plantearemos una cuestión legal, anticipándonos á contestar á una pregunta que muchos lectores harán y es: la caza con halcón, ¿es lícita en Francia? Nosotros contestamos afirmativamente, aconsejando á nuestros lectores la lectura de la *conferencia* de Mr. Saint-Marc, publicada en la *Revue Britannique* (septiembre 1899) y que puede resumirse en lo siguiente:

La caza con halcón está autorizada en Francia, porque ésta no es más que uno de los modos de correr á un animal y porque la ley de caza, si no la autoriza, nada dispone respecto de ella.

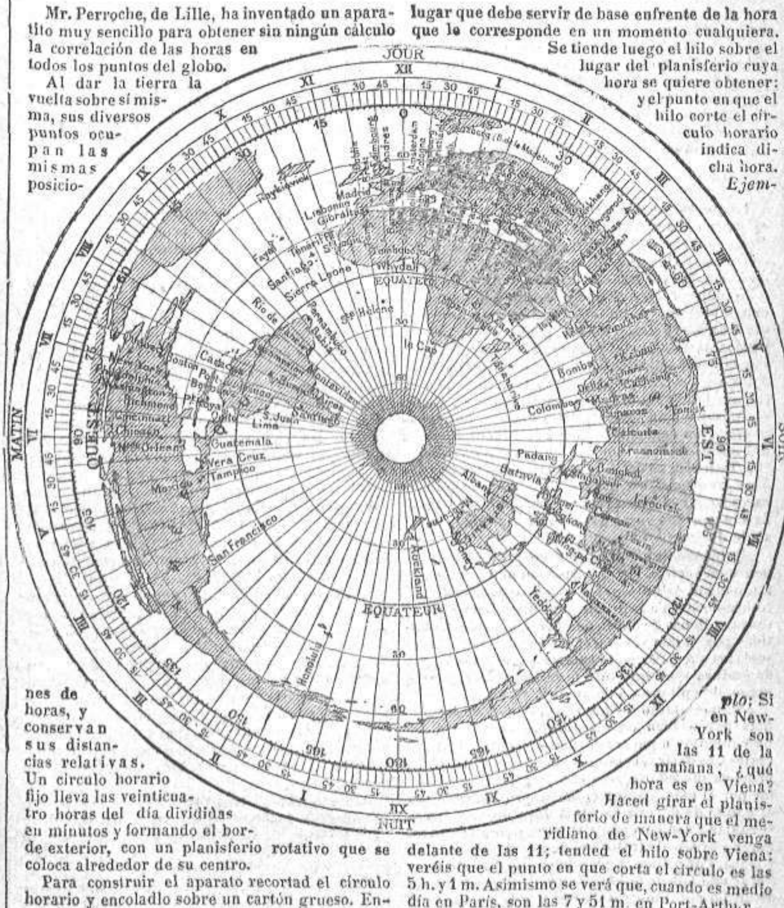
CURIOSIDADES

El reloj geográfico.—Cómo se evita el mareo.—Muerte á las balas.—El rayo entre dos aguas.—Descripción de las banderas del ejército español (*continuación*).—La marina al petróleo.—La escuela militar de Ski.—Ejércitos liliputienses.—La remonta en los principales ejércitos.—Las sorpresas de la Arquitectura natural.

UN RELOJ EN UNA CARTERA

Los telegramas que recibimos están fechados con la hora del punto de origen; ¿cómo referirlos al lugar en que habitamos? Usad el ingenioso reloj geográfico que representa el grabado, cuya exactitud y utilidad son evidentes y que puede guardarse en un librito.

Mr. Perroche, de Lille, ha inventado un aparatito muy sencillo para obtener sin ningún cálculo la correlación de las horas en todos los puntos del globo.



Al dar la tierra la vuelta sobre sí misma, sus diversos puntos ocupan las mismas posiciones de horas, y conservan sus distancias relativas. Un círculo horario fijo lleva las veinticuatro horas del día divididas en minutos y formando el borde exterior, con un planisferio rotativo que se coloca alrededor de su centro.

Para construir el aparato recortad el círculo horario y encoladlo sobre un cartón grueso. Encolad luego sobre cartón más delgado el planisferio separado del círculo horario. Superponed los cartones clavando en su centro común un alfiler; á este alfiler atad un hilo.

Para emplear el aparato basta, imprimiendo al planisferio un movimiento de rotación, traer el lugar que debe servir de base enfrente de la hora que le corresponde en un momento cualquiera.

Se tiende luego el hilo sobre el lugar del planisferio cuya hora se quiere obtener; y el punto en que el hilo corte el círculo horario indica dicha hora. *Ejemplo*: Si en New-York son las 11 de la mañana, ¿qué hora es en Viena? Haced girar el planisferio de manera que el meridiano de New-York venga delante de las 11; tended el hilo sobre Viena: veréis que el punto en que corta el círculo es las 5 h. y 1 m. Asimismo se verá que, cuando es medio día en París, son las 7 y 51 m. en Port-Arthur.

Respecto á la fecha de los días, no es la misma para todo el globo sino en el preciso momento de nuestro medio día. Sólo en este instante todas las longitudes de nuestro Oeste han franqueado ya su media noche, y ninguna de las del Este ha llegado aún á ella.

CÓMO SE EVITA EL MAREO

El hombre surca los mares tan fácil y tan rápidamente como los continentes. Se navega por placer, por necesidad, por interés, por negocios, y el día menos pensado todos podemos vernos obligados á emprender una travesía más ó menos larga, que no nos preocuparía lo más mínimo á no ser por el temor al molesto mareo. Mas como, aunque poco conocidos todavía, hay medios de evitarlo y aun de curarlo, vamos á tratar de vulgarizarlos, con objeto de prestar á todos un verdadero servicio.

El mareo.

La *naupatía* (en lenguaje de sabios) es debida sobre todo á un trastorno del equilibrio. El mal entra en nosotros por la vista, por no encontrar los ojos en el horizonte un punto de mira fijo, y por el tacto, por no descansar los pies sobre una base sólida, sino sobre un «suelo movible», animado de sacudidas variadas, irregulares é inesperadas. El cambio de lugar que sufren los órganos abdominales, el olor del alquitrán y del humo, el ruido de las máquinas, el monótono ronquido de la hélice, juegan asimismo cierto papel en la producción del mareo.

También los animales son sensibles á estas causas: los perros, caballos, cerdos, carneros, bueyes, gatos, tigres, monos, aves (pollos, etc.), enferman frecuentemente. Sólo la jirafa, según dicen, goza del privilegio de la inmunidad.

Siendo idénticas las condiciones para todos los pasajeros, todos deberían sufrir la enfermedad con intensidad igual, y sin embargo, sabido es cuán grandes son las diferencias: mientras unos gozan de inmunidad completa durante toda la vida, otros sienten ligero malestar ó bien serios trastornos, enfermedad verdadera, mortal á veces, que se prolonga después del desembarco. Como se ve, pueden recorrerse todos los grados.

¿El mareo es evitable?

Lo que es preciso decir muy alto es que no es el mareo acompañamiento obligado fatal, como creen muchos, de toda travesía, ni menos un accidente inevitable que hay que sufrir con resignación. Puede lucharse eficazmente contra él.

No debe creerse tampoco (error común y muy extendido) que existe un remedio *único*, un medio *exclusivo* más ó menos ponderado para ponernos al abrigo del ataque: á Dios gracias, los específicos ponderados son una legión y los aparatos ó procedimientos «secretos» recomendados llegan á una centena. Si únicamente se acude no más que á uno solo de estos medios, nos exponemos á un desengaño, pues la terapéutica eficaz del mareo es tan compleja como sus síntomas.

¿Tenéis predisposición?—Que tengáis ó no predisposición, es necesario antes de embarcaros tomar ciertas precauciones que por sí solas bastan muchas veces para *amarineraros*, como suele decirse.

¿Quiénes son los predispuestos? Todos los propensos al vértigo, los que soportan mal ó no soportan nada el columpio, los *Tío Vivos*, el coche (el columpio sería una prueba infalible): las personas tímidas, llenas de aprensión por adelantado ó abatidas por la pena (separación, pérdida de intereses); los que padecen hernias, los que tienen mala dentadura y los que sufren del corazón, del estómago, de epilepsia ó de anemia cerebral.

Así, pues, tanto los predispuestos como los demás harán bien en acostumbrarse antes á los movimientos «que trastornan el cuerpo» (Hipócrates), es decir, á la gimnasia, columpio, Tío Vivo, bicicleta mecedora (excelente) y á dar paseos cortos por el mar, completando su preparación con el hábito de dormir en cama dura muchas horas seguidas y con la ventana abierta. Como régimen, ningún exceso de trabajo ni de mesa y beber agua y leche. Por último, y especialmente, habituarse á llevar una faja de tejido elástico de 15 centímetros de ancho por 5 metros de largo, que se rodea al cuerpo desde las ingles hasta los sobacos (cinchado del cuerpo), directamente sobre la piel y fuertemente ceñida.

La partida.—El día de la partida se tomará una purga por la mañana y se hará una comida ligera tres horas antes de embarcarse, tomando en seguida de 40 á 80 centigramos de sulfato de quinina en dos sellos, y se tendrá la precaución de fajarse sólidamente como queda dicho (esto es muy importante).

No olvidéis proveeros de un par de anteojos de cristales rojos, un catalejo, una ó dos fajas de recambio, un frasco con alcohol de menta, algunos sellos de quinina, un polvo para sorber por la nariz á base de mentol y agua de Vichy. Una vez á bordo, donde se debe subir fajado (no olvidadlo), id al camarote, ventiladle y acostaos en seguida para sufrir tendidos los primeros movimientos del barco. Más tarde, si empezáis á palidecer, luchad con la indisposición mirando en el horizonte con vuestro catalejo; poneos los anteojos rojos, distraeos, hablad, haced inspiraciones profundas, tan profundas como podáis, lentas, regularmente. Humedeced vuestras sienes con el alcohol de menta y tomad un poco con agua azucarada; sorbed una pizca del polvo mentolado, y si no habéis comido aún podéis comer ligeramente masticando bien, bebiendo bebidas frías ó helados (limonada, agua de Vichy, agua pura, champagne diluído, pero nada de alcohol) y sin perder el ánimo.

Cómo hay que acostarse.—Si sobrevienen los vómitos, deberéis acostaros *inmediatamente*, sobre el puente si es preciso. Una vez acostados, tratad de que el cuerpo se confunda con el barco. Se recomienda la postura encogida, con las rodillas apoyadas contra la baranda de la litera (existen unos aparatos á modo de canales hechos de mimbre (gotiera Aufret), donde se está inmovilizado admirablemente). Apretaos la faja cuanto podáis.

Ataos si es preciso á vuestra litera si el balanceo es muy fuerte; chupad pequeños trozos de hielo y tratad de dormiros. La mayor parte de las veces se logra amarinerarse pasadas algunas horas ó al cabo de tres ó cuatro días.

Resumiendo: con este método fácil, que hemos tomado de las publicaciones del Dr. Madeuf, quien no sólo ha hecho una curiosa y amplia investigación sobre el mareo, sino que ha fundado la *Liga contra el mareo* (París, 82, boulevard Port-Royal), se logra, según parece (80 veces por 100), preservarse del horrible padecimiento ó por lo menos atenuar notablemente sus proporciones.

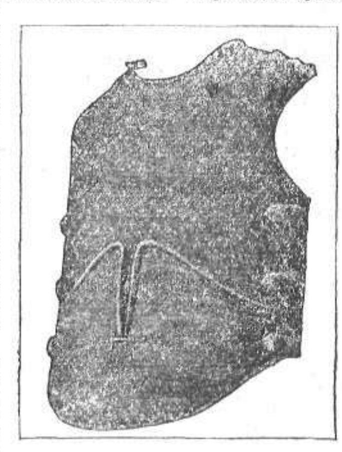
MUERTE Á LAS BALAS

A medida que las armas se perfeccionan se prosiguen las indagaciones para neutralizar sus efectos. La lucha queda siempre circunscrita entre el proyectil y la coraza. En la marina de guerra, la ofensiva y la defensiva se miden, por una parte, por la potencia de las piezas de artillería, y por otra, por la calidad del acorazamiento del buque contrario. Pero ¿cómo imaginarse tropas terrestres provistas de corazas, merced á las cuales queden al abrigo de las balas y de los sablazos? Este es, pues, el problema que pretende haber resuelto un inventor italiano.

Benedetti es un antiguo cafetero italiano establecido en Roma. Entre dos tragos de vino de Siracusa inventó una coraza que protege al hombre y á su cabalgadura contra los tiros más penetrantes de bala de cualquier peso y metal. La balística más sabia no logra traspasar las corazas Benedetti, y los sabios á su vez no pueden penetrar el misterio que rodea la impenetrable coraza.

Si desde el punto de vista químico el *radium* ha transformado las teorías aceptadas hasta ahora acerca de la materia, puede decirse que desde el punto de vista mecánico la coraza Benedetti rompe fuertemente las teorías admitidas sobre la transformación del movimiento.

Experiencias decisivas. — Figúrese una coraza (cuya composición se ignora), que se asemeja á un fieltro espeso, que se puede cortar y remendar según las necesidades de la protección.



LA CORAZA BENEDETTI SE AJUSTA AL CUERPO COMO SI FUERA UN CHALECO.

El espesor y el peso varían según los proyectiles y las distancias.

Pero sean cuales fueren la forma y el espesor adoptados, el aparato detiene las balas de todos los fusiles de guerra conocidos.

La fuerza que opone á la penetración es tal que los proyectiles son retirados de las fibras de la coraza absolutamente aplastados y completamente desprovistos de su cubierta metálica exterior.

Pudiera creerse que el choque producido es considerable. Nada de eso. Es nulo, hasta el punto de que una bala tirada sobre un vaso lleno de agua, previamente acorazado con el mágico fieltro, se aplastó á su contacto sin que se derramase ni una sola gota del líquido que contenía. Todo lo dicho sería discutible si documentos oficiales, procedentes de comisiones militares, no afirmasen el éxito de las experiencias hechas ante ellas.

Una coraza invulnerable.

La Liga Naval Italiana invitó en septiembre de 1903 al inventor Benedetti á hacer ensayos públicos en el Teatro Adriano de Roma. En el siguiente mes de octubre se repitieron estos ensayos en Milán. El delegado del Ministro de la Guerra es quien refiere los hechos. Su relación atestigua la maravillosa aplicación práctica del invento, citando los casos siguientes:

Distancia, 50 metros.—Fusil modelo 1891. Cartucho reglamentario. Coraza de 8 milímetros de espesor por 33 × 41. Peso, 17 kilogramos. Esta coraza está simplemente suspendida por un hilo de alambre horizontal entre los dos garfios de una horquilla cuyo mango está fijo en tierra. La coraza está, pues, oscilante. Además un vaso lleno de agua está colocado sobre el reborde superior del dispositivo. Dos balas hacen blanco. Nada se mueve. El vaso, lleno al ras del borde, no pierde ni una gota.

Distancia, 100 metros.—Fusil modelo 1891. Cartucho reglamentario. Coraza de 8 milímetros de espesor por 33 × 41. Peso, 17 kilos. Dos botellas de vidrio delgado, de cuello largo y llenas de agua están cubiertas por la coraza. Se tiran dos balas. Las botellas tocadas no se han movido y están como antes de los disparos.

Se repite el experimento sobre las mismas botellas vacías. El resultado es el mismo.

Distancia, 300 metros.—Fusil modelo 1891. Cartucho reglamentario. Coraza de 3 centímetros de espesor por 31 × 39. Peso 6 kilos. La coraza está sostenida por dos estacas fijas en el suelo. Las balas al chocar con ella no la producen una sola sacudida.

Distancia, 2 metros.—Pistola modelo 1889. Un redondel de la coraza de 13 × 18 por 10 milímetros de espesor y peso de 520 gramos está fijo en el fondo de un sombrero de paja. Se aplastan tres balas en el redondel sin que el sombrero colgado se haya movido. Más claro, el sombrero no es perforado.

Naturaleza y virtudes de la coraza.—El inventor no ha revelado la naturaleza de su coraza. Sin embargo, se explica en determinados puntos. La coraza tiene la forma de un chaleco común. Exteriormente va la tela, tras la que se halla necesariamente el forro. Pero entre estas dos hojas de fibras se halla lo que Benedetti llama *coraza de protección*, acerca de cuya naturaleza no da explicación alguna.

Un atrapaproyectiles.—Benedetti construye sus corazas de diferentes espesores, según la intensidad de los choques que la coraza ha de soportar. La de 3 milímetros de espesor, por ejemplo, resiste á las balas de revólver de ordenanza descargado á 2 metros de distancia. El es-

pesor más fuerte que se da á las corazas es de 3 centímetros y 3 milímetros.

El fusil italiano modelo 1891 es, por cierto, uno de los mejores fusiles de guerra que existen hoy. El alcance útil de este arma es de 4 kilómetros. Las dimensiones de su bala son 3 centímetros de largo con un diámetro de 6 $1/2$ milímetros. Pero la coraza no es perforada por este proyectil. La bala atraviesa desde luego la tela: después, al encontrar la materia misteriosa, queda allí *presa* sin pasar á la parte opuesta. La bala se *deforma* de tal manera al hallar la resistencia, que su camiseta pasa al interior y el plomo queda á la parte de fuera, atestiguando con esto un principio de fusión que jamás se realiza. Mas según las teorías admitidas en todas partes de la transformación del movimiento en calor, la destrucción inmediata de la fuerza viva debiera coincidir con una elevación considerable de calor. Nada de esto se produce. El proyectil se inmoviliza, casi frío, al choque; no hay calor ni movimiento alguno engendrado sobre el obstáculo, como lo prueba el experimento de tiro á bala sobre un vaso lleno de agua hasta el borde y colocado sobre una coraza suspendida por dos cuerdecillas (figura del frente). El agua no se sale, no levanta ninguna onda y además la coraza golpeada no se mueve. Hay, pues, *anonadamiento instantáneo* de la fuerza viva de los proyectiles. La ciencia moderna no sirve para nada ante este hecho brutal, ni puede explicarnos nada, atendiendo á que es un hecho constante y sabido que el choque de una bala contra un cuerpo duro corresponde á una elevación de temperatura de *algunos centenares de grados* y que la energía balística de una bala es de 250 kilogramos sobre una superficie igual á su sección.

Un saco desviaproyectiles.—Este saco no se diferencia en nada de los sacos militares italianos. Benedetti ha colocado únicamente su tela mágica en el interior. Dispuestas todas las cosas, al punto el soldado puede encajonar 20 ó 30 balas en su «as de oros» pues él no se apercibe de ello, puesto que no siente ninguna sacudida. Habiendo nombrado el Ministro de la Guerra italiano una comisión técnica para examinar el saco ideal, un diestro tirador, el mariscal de gendarmería Donadoni, fue quien hizo los ensayos á 200 metros con el fusil Wetterly; se hicieron tres disparos de bala sin perforar el saco. Todavía Benedetti lleva más lejos el experimento, introduciendo una placa de vidrio en el saco, de modo que esta placa cubriera toda la superficie interna del saco. Se dispararon 9 balas á 300 metros. Los proyectiles quedaron detenidos á su paso, deformados, reducidos á masas informes, y el vidrio intacto. El capitán Caboni Pietro confirma estos últimos experimentos.



SACO MILITAR ACORAZADO INTERIORMENTE.

Pruebas.—Si se tratase de experimentos privados pudiera dudarse de la autenticidad de los fenómenos observados; pero aparte de las personalidades militares ya citadas, hay otras que atestiguan la realidad de los hechos por haber asistido á las pruebas: generales Spingardi y Mangiogallo, mayor de artillería Malavasi, autor de la relación para el Ministerio de la Guerra; coronel Caveglia, coronel di Mauro, mayor di Lorenzo, teniente coronel Castellani, caballeros Cisotti y Magagnini, etc., etc. Por otra parte, he aquí cómo se expresa el relator de Guerra y Marina: «Por el conjunto de las experiencias á que he asistido *me he convencido* de que la invención es seria, y de que, en realidad, ofrece resultados que maravillan, particularmente en lo que concierne á la deformación de los proyectiles y á la falta de sacudida bajo la acción del choque». El teniente de navío Bravetta, en su relación al Ministerio, es aún más explícito á propósito del saco invulnerable: «El saco es envuelto en mi presencia en una gran hoja de papel blanco, á fin de ver



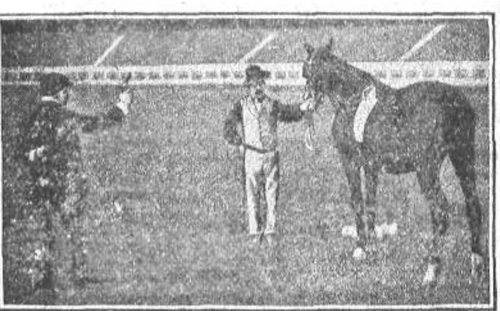
UN PETO DE CAMISA REFRACTARIO Á LAS BALAS.

mejor el agujero de la bala, tomada al azar de un paquete de cartuchos reglamentarios, abierto á mi presencia... La bala dio exactamente en el centro del saco y, á pesar de la extraordinaria fuerza de penetración de que está dotada, no sólo no llegó á traspasarle, sino que ni siquiera llegó á menearlo».

La parte de los animales.—No sólo puede el hombre someterse de ahora en adelante á la prueba de las balas, sino que los animales pueden aprovecharse también del beneficio. La última figura representa al inventor tirando con el revólver inglés (cuya bala atraviesa chapas de acero) sobre un caballo protegido simplemente con un peto de camisa. Además, un gallo y un asno revestidos de una ligera coraza Benedetti, acribillados á balazos de revólver, no solamente quedaron sanos y salvos, sino que ni aun el equilibrio perdieron. Tampoco se pudo cortar á los mismos animales con un cuchillo de monte afilado. En estas últimas pruebas estuvieron presentes el Ministro de la Guerra, el general Peyroli, director de Artillería, y los agregados militares de Rusia, Inglaterra, Estados Unidos, etc. El mismo inventor se ofreció para que tirasen sobre él.

PUESTO UN VASO EN EQUILIBRIO SOBRE EL SACO MILITAR NO DEJA CAER NI UNA GOTA DE AGUA AL SUFRIR EL CHOQUE PRODUCIDO POR LAS BALAS AL DAR ÉSTAS EN DICHO SACO.

Además del fusil la espada.—Provisto de esta coraza, el soldado es verdaderamente invulnerable, pues no solamente las balas serán impotentes contra su vestimenta, sino que las mejores hojas de espada se romperán al herirle. Puede atacarse á la coraza Benedetti de punta y de corte; es impenetrable. Atacada con lanza, el hierro se desvía, se embota ó se rompe. Las más formidables puñaladas, dadas en las mejores condiciones, no hacen efecto. No se quiebra el fieltro, y las chapas de acero, por templadas que estén, se mellan ó se rompen. Nada corta la extraordinaria materia. ¿De qué se compone, pues? Es un misterio.



PRUEBA DISPARANDO CON BALA SOBRE UN CABALLO.

La artillería inútil.—Benedetti se atreve á establecer una muralla impenetrable á las terribles máquinas de la artillería moderna. En efecto, nada ha cambiado en las condiciones del problema. El peso del proyectil ha aumentado, he ahí todo: pero ya sabemos que el choque es absorbido por la extraordinaria coraza. Teóricamente nada se opone, pues, á que los obuses vengan á prenderse en las mallas de la coraza como los pollos de la perdiz en el lazo ó los peces en el esparavel. En suma, las defensas que por fortuna se utilizan actualmente contra los proyectiles: fagina (*), sacos llenos de tierra, colchones, etc., no son más que corazas absorbentes y neutralizadoras. Finalmente, sus aplicaciones son numerosas: blindaje de los carros de municiones, cascos brillantes, trincheras movibles, defensas ligeras de artillería, revestimiento de polvorines, corazas de buques, etc., etc.

¿Cuál es el secreto?—Se ignora. Compréndese que el inventor no haya sido explícito. «Mi invención, ha dicho, consiste en una *preparación* muy ligera, pudiendo ajustarse á las formas del cuerpo, pues apenas es más rígida que una camisa almidonada». Esta declaración no enseña gran cosa sobre la naturaleza de la sustancia. Los fenómenos son más instructivos. El choque de las balas debe determinar una elevación de temperatura, y sin embargo la coraza no se inflama. Se trata, pues, de una materia á lo menos ignífuga. Por otra parte, no pudiendo cortar la coraza una hoja de acero y rompiéndose ésta contra aquélla, debe deducirse que quizás esté el tejido impregnado de polvo de diamante. En fin, en cuanto á la naturaleza de la materia empleada, recuérdese que balas tiradas, por ejemplo, á una masa de algodón comprimido no van lejos, y que las guerras nos han revelado millares de casos en que los proyectiles dieron sobre una cartera encontrada providencialmente en buen lugar ó bajo un legajo de cartas olvidadas en el vestido. En todo esto hay una cuestión de armas, de pólvoras, de distancias, que hacen complejo el problema.

(*) Haces de hojarasca y ramas delgadas que ordinariamente sirven, mezclados con tierra, de fortificación de campaña.

EL RAYO ENTRE DOS AGUAS

***Mejor que todas las precedentes**, la guerra ruso-japonesa ha puesto en práctica estos **temibles** medios de defensa **para** los puertos: los torpedos flotantes, formidable respuesta al ataque de los buques enemigos. ¿Cuáles son estas misteriosas máquinas de destrucción que disimuladas bajo los remolinos de las olas acechan el paso del más gigantesco acorazado para echarle á pique irremisiblemente?*

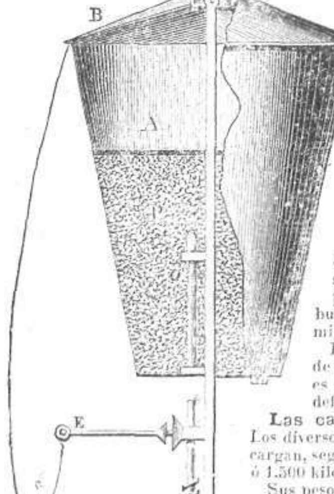
Ya tienen cincuenta años de fecha los torpedos submarinos que inventó el ruso Jacobi para impedir á las flotas inglesa y francesa el acceso á *los puertos* de Sebastopol y de Cronstadt.

Descansan sobre el principio del estallido repentino de una fuerte carga de algodón pólvora ó de melinita por medio de una chispa eléctrica.

Torpedos de fondo.—El paso á defender es de poca profundidad. He aquí entonces torpedos de fondo, enormes recipientes de fundición ó de palastro que contienen una centena de kilogramos de explosivo y que se empotran en cualquier parte en el fondo del paso, como si fueran gigantescas tortugas.

Torpedos sumergidos entre dos aguas.—En las aguas más profundas son mojados los torpedos por inmersión constante y flotan entre dos aguas, retenidos por medio de áncoras.

Estos dos sistemas de defensa submarina están unidos por hilos eléctricos á postes de observación colocados *en la costa. Las minas* son cuidadosamente marcadas. Los vijías siguen con un anteojo al *navío que quiere* franquear el paso. Saben con toda exactitud sobre qué torpedo pasa el asaltante. Entonces dan la corriente al cebo y salta bruscamente el navío produciendo un gran estampido.



TORPEDO TIPO «SINGER».

A, cámara de aire.—P, cámara que contiene de 25 á 30 kilogramos de pólvora.—BC, tapa de fundición.—E, seguro que comunica con la tapa.—*a*, capsula de cebo.—*e*, clavito de seguridad.

Torpedos vigilantes automáticos.—Ordinariamente los torpedos colocados á la entrada de un puerto bloqueado por el enemigo funcionan automáticamente sin necesidad de intervención alguna. Cada nación guarda el secreto del mecamismo adoptado por ella. La mina salta al ser rozada por un barco.

Estos torpedos tienen la ventaja de poder ser depositados en un paso á una distancia de unos 50 metros unos de otros, sea en rectángulo, sea en cualquiera otra forma, á fin de que ningún buque pueda franquear esta línea de defensa sin encontrar en su camino alguna de estas máquinas explosivas. Desgraciadamente estos torpedos delicados, frágiles, muy sensibles, son peligrosos. Derivan con las corrientes. Si sus amarras se rompen *flotan en la superficie y lo mismo vuelan á* los buques amigos que á los enemigos. Así fué como en Puerto Arturo, queriendo coger el «Jenisseï» uno de estos torpedos «escapados» á consecuencia de una violenta tempestad, chocó tan desventuradamente con él que hizo explosión.

Del mismo modo, accidentalmente, el «Petropawlosk», acorazado ruso de más de 13.000 toneladas, se fué á pique en menos de dos minutos.

Para penetrar en una rada así defendida, la escuadra enemiga se ve obligada á pagar caro el paso sacrificando uno ó más buques ó á desembarazarle de las minas submarinas.

El torpedo, formidable medio de ataque de la guerra marítima, es asimismo formidable medio de defensa.

Las cargas y los explosivos.—Los diversos modelos de torpedos fijos se cargan, según las necesidades, con 500, 800 ó 1.500 kilogramos de pólvora negra.

Sus pesos varían, según las cargas, de 400 á 6.000 kilogramos.

El empleo de algodón fulminante rebaja notablemente estos pesos.

Las marinas extranjeras utilizan, como nosotros, torpedos de fondo de palastro, cargados, según los tipos, con 400, 500 ó 700 kilogramos de algodón pólvora comprimido á 25 por 100 de agua.

Los torpedos automáticos son anclados á 3 metros de fondo en los pasos sin marca. Su carga varía de 20 á 50 kilogramos de pólvora.

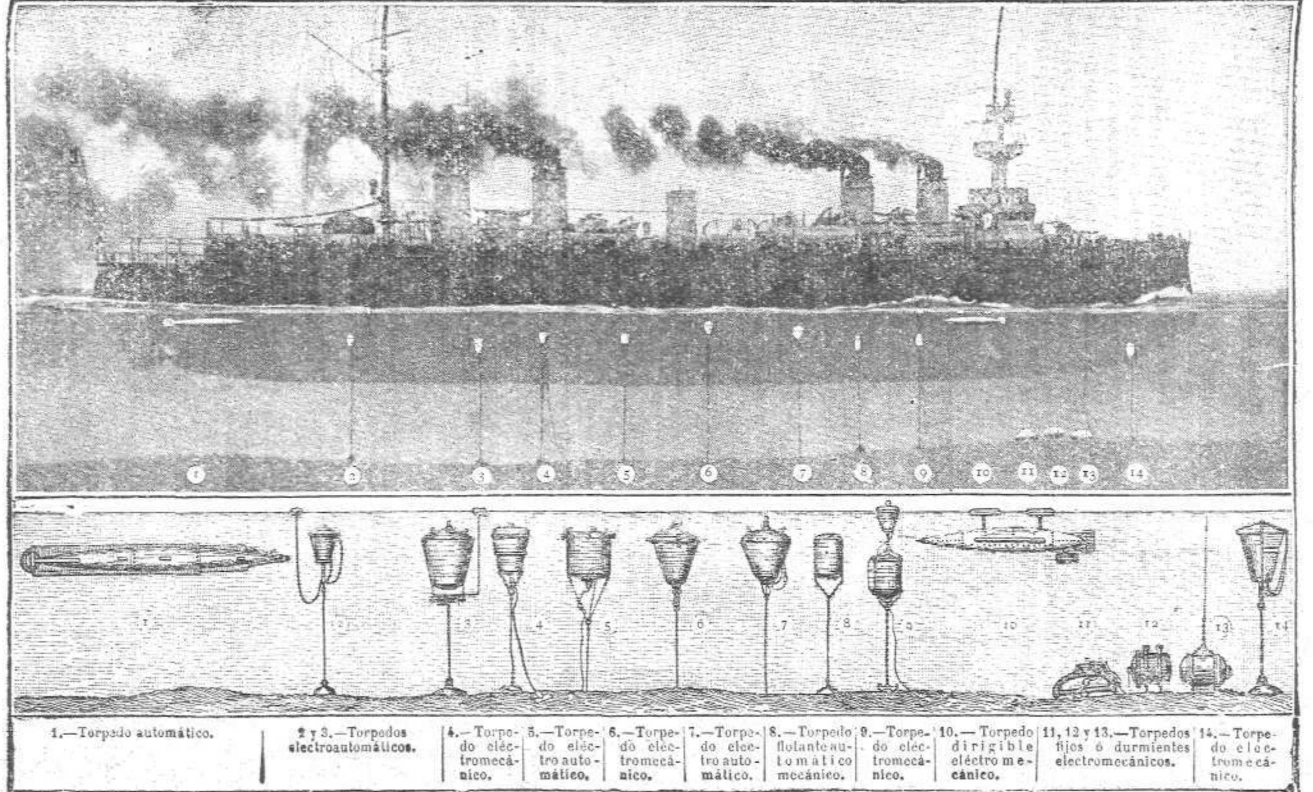
Algunos torpedos están provistos de detonadores con fulminante de mercurio.

Esta materia puede ejercer la espantosa presión de 27.000 kilogramos por centímetro cuadrado.

El uso de los torpedos se deriva del de las minas terrestres, conocidas ya á principios del siglo XV.

La ciencia, á perfeccionar los explosivos, no ha hecho sino producir un elemento más poderoso para concurrir al fin de destrucción perseguido por todos los pueblos desde hace cuatro siglos. Sin embargo, aun no puede predecirse quién logrará el triunfo: si las metrallas invisibles disimuladas entre dos aguas ó los colosos de acero, verdaderos monstruos que surcan los mares.

LOS ENEMIGOS INVISIBLES DEL ACORAZADO



1.—Torpedo automático.

2 y 3.—Torpedos electroautomáticos.

4.—Torpedo eléctromecánico.

5.—Torpedo eléctro automático.

6.—Torpedo eléctromecánico.

7.—Torpedo electro automático.

8.—Torpedo flotante automático mecánico.

9.—Torpedo eléctromecánico.

10.—Torpedo dirigible eléctro mecánico.

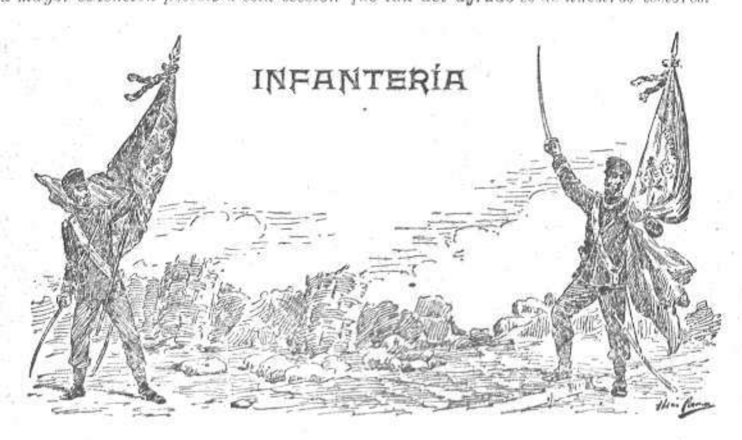
11, 12 y 13.—Torpedos fijos ó durmientes electromecánicos.

14.—Torpedo electromecánico.

DESCRIPCIÓN DE LAS BANDERAS

DEL EJÉRCITO ESPAÑOL

Dimos comienzo el año anterior (V. ALMANAQUE-ENCICLOPEDIA para 1905, pág. 433) *á la publicación de la historia sucinta de las banderas de nuestro Ejército; requeridos por el ofrecimiento que entonces hicimos á nuestros habituales lectores, y defiriendo gustosos á las numerosas peticiones que para ello se nos han dirigido, consagramos á este asunto mayor espacio en el libro de este año, para terminar el estudio de las banderas de nuestra Infantería. En los años sucesivos trataremos de las de las demás armas, y como en éste, procuraremos dar la mayor extensión posible á esta sección que tan del agrado es de nuestros lectores.*



REGIMIENTO DE GERONA, NÚM. 22.

Se creó en 1792. Usó por escudo veneros en ondas plateadas, en campo de gules. Ha concurrido á las batallas de Rioseco, Bailén, Uclés (1809), Ayacucho, y acciones de Mendigorría, Luchana, Monte Esquinza, Elgueta, Montejurra y Velavieta.

REGIMIENTO DE VALENCIA, NÚM. 23.

Creado en 1658. Fue su escudo el de la ciudad de su nombre. Tomó parte en las batallas de Estremaz (1663), Plasencia y Tedone; defensas de Ceuta (1710 y 1732), Orán (1732), Espolla (1794) y Zaragoza; sitios de Almeida (1762) y Gibraltar; acciones de Bilbao y levantamiento del sitio de la misma plaza, Estella, Cantavieja, Vicálvaro, Alcolea, San Pedro Abanto, Monte Muro, Monte Esquinza y Oteiza.

Ostenta tres corbatas de San Fernando su bandera.

REGIMIENTO DE BAILÉN, NÚM. 24.

Se creó en 1808. Su escudo era un arco, una flecha, espada y rama de laurel en campo de plata. Asistió á las batallas de Ocaña y Wad-Ras; acciones de Cabra (1837), Peracamps, Alcolea, Molins de Rey (1875), Peñaplata y Elgueta.

REGIMIENTO DE NAVARRA, NÚM. 25.

Data del año 1705. Sus armas eran cadenas en campo azul. Ha estado en la reconquista de Menorca (1715); defensa de Mesina; sitios de Campo Mayor y Panzacola (1780); expedición á Argel (1775); defensa del Col de Banyuls (1795); batallas de Espinosa de los Monteros, Alba de Tormes, Albuera, Castillejos, Tetuán y Wad-Ras; acciones de Arlabán, Mendigorría, Luchana, Huesca (1837), Gironella (1873) y Montejurra.

REGIMIENTO DE ALBUERA, NÚM. 26.

Fue organizado en 1802. Era su escudo un guerrero en campo de gules, empuñando una lanza y en ella un grímpolon con el lema «Campo Mayor». Ha concurrido al combate naval del Cabo Finisterre; batallas de Bailén, Medellín, Albuera, Tetuán, Wad-Rás y Castillejos; acciones de Seo de Urgel, Bocairente (1873), Santa Agueda y Usurbil; defensa de la Carraca y sitio de Valencia (1873).

REGIMIENTO DE CUENCA, NÚM. 27.

Se creó en 1633. Su escudo era un copón de oro coronado con una estrella en campo de gules. Asistió á las batallas de Montes Claros (1665), Marsaille (1693), Sierra Bullones y Castillejos; acciones de Vicálvaro, Alcolea, Bocairente, Oteiza, Peñaplata y Cantavieja.

Ostenta en sus banderas la corbata de San Fernando.

REGIMIENTO DE LUCHANA, NÚM. 28.

Creado en 1815. Fueron sus armas un puente roto por la cruz de San Fernando y la inscripción «Villarrobledo» en campo azur. Estuvo en las batallas de Wad-Ras y Tetuán; acciones de Villarrobledo, Luchana, Baroja (1838), Oteiza y Vera.
Tienen sus banderas tres corbatas de San Fernando.

REGIMIENTO DE LA CONSTITUCIÓN, NÚM. 29.

Se creó en 1812. Sus armas eran un león en campo de plata, que con la garra derecha blandía una espada y con la izquierda se apoyaba en el libro de la Constitución. Estuvo en la batalla de Vitoria; acciones de la toma de Mataró, Madrid (1854), Velabieta, Montaño, Valmaseda y Montejurra.
Ostenta la corbata de San Fernando.

REGIMIENTO DE LA LEALTAD, NÚM. 30.

Creado en 1873 en lugar del regimiento de Iberia, *cuenta con historia muy corta. Asistio á* varios hechos de armas en la segunda guerra civil (Maestrazgo, Cataluña y Provincias Vascongadas).

REGIMIENTO DE ASTURIAS, NÚM. 31.

Fue creado en 1703. Fueron sus armas dos ángeles en campo de plata, sosteniendo una cruz coronada con el lema «Angeli me fecerunt». Tomó parte en la defensa de Ciudad Rodrigo; sitio de Tortosa (1708) y Barcelona (1714); reconquista de Orán (1732) y de Sicilia (1734); batallas de Tolosa, Vitoria, Tetuán y Wad-Ras; acciones de Alcolea, San Marcos y Choritoquieta, Lácar y Elgueta.
Tienen sus banderas la corbata de San Fernando.

REGIMIENTO DE ISABEL II, NÚM. 32.

Se creó en 1843 y ha estado en diversas acciones de la segunda guerra civil (Provincias Vascongadas).

REGIMIENTO DE SEVILLA, NÚM. 33.

Creado en 1658. Sus armas, en campo azul, era la imagen de San Fernando con el anagrama *«No—8—do» y la inscripción «El Rey Santo* me ganó con García Pérez de Vargas». Asistió á la defensa de Badajoz, Gerona, Seo de Urgel y Cádiz; expedición á Argel (1775); conquista de la Colonia del Sacramento (1777); batallas de Villaviciosa, *Rioseco, Tamames, Ocaña y Arapiles;* acciones de Abarzuza (1873), San Pedro Abanto, Montemuro y Oteiza.

REGIMIENTO DE GRANADA, NÚM. 34.

Creado en 1657. Fue su escudo una granada en campo de plata. Ha estado en los sitios de Villaviciosa, Gibraltar, Almeida y Cartagena de Indias; batallas de Vich (1810), Carabobo (1814), y Wad-Ras; acciones de Oteiza y Montejurra.

REGIMIENTO DE TOLEDO, NÚM. 35.

Se creó en 1661. *Fue su escudo corona imperial* de oro sobre azul. Ha tomado parte en los sitios de Villaviciosa y de Chierasco (1743); defensas de Cartagena de Indias y de la Habana; reconquista de Menorca; batallas de Rioseco, Vi*toria y Castillejos; acciones de Peñaplata y Seo* de Urgel.

REGIMIENTO DE BURGOS, NÚM. 36.

Data de 1694. Eran sus armas un sol de oro sobre azur y bordura en gules con el lema: «Civitas solis, vocabitur una». Ha estado en los sitios de Messina y Gibraltar; bloqueo de Gibraltar; expedición á Argel; reconquista de Menorca; batallas de Trafalgar, Bailén y Tudela; acciones de Madrid (1866) y Solsona (1874).

REGIMIENTO DE MURCIA, NÚM. 37.

Se creó en 1694. Llevó en su escudo seis coronas de oro en campo azur. Estuvo en las defensas de Ceuta, Gibraltar, Orán y Campo Mayor; batallas de Villaviciosa, Bailén, Tudela y Chiclana; acciones de Villarreal y Monte Muro.

REGIMIENTO DE LEÓN, NÚM. 38.

Se creó en 1694. Su escudo ostentaba un león rampante en gules sobre campo de plata. Asistió al asalto de Ciudad Rodrigo (1709); defensas de Barcelona y Ceuta; batallas de Rioseco, Vitoria, Tolosa, Castillejos, Tetuán y Wad-Ras; acciones de Las Muñecas, Monte Muro, Monte Esquinza, Lácar, Treviño y Elgueta.

REGIMIENTO DE CANTABRIA, NÚM. 39.

Se creó en 1703. En su escudo se veía lábaro en campo de plata. En su historia se registran los siguientes hechos: sitio de Gibraltar; expediciones á Argel, Puerto Rico y Santo Domingo; combate naval de Finisterre; defensas de la isla de León, Callao y Tarifa; batallas de Ocaña, Ayacucho (1824), Tetuán y Wad-Ras; acciones de Alcolea, Velarieta, Somorrostro y Monte Montaño.

REGIMIENTO DE COVADONGA, NÚM. 40.

Data de fecha muy reciente, pero fue creado en 1877 bajo la base de cuerpos de reserva. Estos tomaron parte en diferentes acciones de la segunda guerra civil.

REGIMIENTO DE GRAVELINAS, NÚM. 41.

Es el *antiguo de* Baleares, creado en 1877, tomando por base cuerpos de reserva que tomaron parte en diferentes acciones de la segunda guerra civil.

REGIMIENTO DE CERIÑOLA, NUM. 42.

Es el antiguo de Canarias, también creado en 1877 con la base de batallones de reserva, que concurrieron á varias acciones de la segunda guerra civil.

REGIMIENTO DE GARELLANO, NÚM. 43.

Creado en 1877, tomando por base cuerpos de reserva que estuvieron en varios hechos de armas de la segunda guerra civil.

REGIMIENTO DE SAN MARCIAL, NÚM. 44.

Se creó en 1795. *Tuvo por escudo dos andas enlazadas, orladas por el dístico en azur: «Por su valor y decoro, vencer ó morir».* Estuvo en el combate de Trafalgar; batallas de Rioseco, Tamames y Alba de Tormes; combate de Madrid (1848).

REGIMIENTO DE TETUÁN, NÚM. 45.

Su historia es muy breve, pues data del año 1877: los batallones de reserva que le sirvieron de base estuvieron en diversas acciones de la segunda guerra civil.

Otro tanto puede decirse de los regimientos de España, núm. 46; San Quintín, núm. 47; Pavía, núm. 48; Otumba, núm. 49; Wad-Ras, núm. 50; Vizcaya, núm. 51; Andalucía, núm. 52; Guipúzcoa, núm. 53; Isabel la Católica, núm. 54; Asia, núm. 55, y Alava, núm 56, y de los dos regimientos de Baleares, los dos de Canarias, los dos de Ceuta y los dos de Melilla.

CAZADORES DE CATALUÑA, NÚM. 1.

Data de 1762. Ha tomado parte en la defensa de Melilla: expediciones á Argel, Nueva Orleans y Panzacola; combate naval de Trafalgar; batallas de Talavera, Tamames, Alba de Tormes, Chiclana, Albuera y Wad-Ras; acciones de Olot (1874), Vich (1874) y Madrid (1866).

CAZADORES DE MADRID, NÚM. 2.

Tuvo su origen en 1848. Ha tomado parte en los sucesos de Madrid (1856); batalla de Wad-Ras; acciones de Alcolea, Castellfullit y Peñaplata.

CAZADORES DE BARCELONA, NÚM. 3.

Se creó en 1793. Ha estado en las defensas de Gerona, Rosas y Melilla (1848); batallas de Pontos (1795), Tetuán y Wad-Ras; acciones de Alcolea y Peñaplata.

CAZADORES DE BARBASTRO, NÚM. 4.

Data de 1793. Estuvo en la defensa del puerto de Benasque (1794); batallas de Rioseco, Baden, Tamames, Alba de Tormes, Albuera y Wad-Ras; acciones de Bagá, Alcolea, Velabieta, Monte Montaño, Monte Muro, Lácar y Lorca, Treviño y Elgueta.

CAZADORES DE TARIFA, NÚM. 5.

Se creó en 1847. Ha estado en la batalla de Wad-Ras; acciones de Olot, Santa Coloma de Farnés y Peñaplata.

CAZADORES DE FIGUERAS, NÚM. 6.

Fue creado en 1847. Ha estado en la acción de Monte Negrón; batallas de Tetuán y Wad-Ras; *acciones de Oroquieta (1872), Oteiza y Montejurra.*

CAZADORES DE CIUDAD RODRIGO, NUM. 7.

Data de 1808. Tomó parte en el bloqueo de Almeida; defensas de Ciudad Rodrigo y de Cádiz; batallas de Tetuán y Wad-Ras; combate en las calles de Madrid (1856); acciones de Velabieta, San Pedro Abanto, Somorrostro, Las Muñecas, Lácar y Lorca, Treviño y San Cristóbal (1875).

CAZADORES DE ALBA DE TORMES, NÚM. 8.

Creado en 1847. Ha tomado parte en las batallas de Tetuán (con el general Prim á la cabeza) y Wad-Ras; defensa de Bilbao (1874); acciones de Oteiza, Oricain y Miravalles (1875).

CAZADORES DE ARAPILES, NUM. 9.

Creado en 1847. Ha asistido á las batallas de los Castillejos y Wad-Ras; acciones de Peñaplata y Vera.

CAZADORES DE LAS NAVAS, NUM. 10.

Data de 1808. Tomó parte en la defensa de Zaragoza; batallas de Wad-Ras y Sierra Bullones; acciones en las calles de Madrid (1856), Choritoquieta y San Marcos.

CAZADORES DE LLERENA, NUM. 11.

Se creó en 1856. Ha estado en las batallas de Tetuán y de Wad-Ras; acciones de La Gironella, Castellar de Nuch (1874) y Santa Coloma de Farnés.

CAZADORES DE SEGORBE, NUM. 12.

Creado en 1856. Ha concurrido á las batallas de Tetuán y Wad-Ras; *defensa de Portugalete;* acciones de Lácar y Lorca, Cantavieja, Prats de Llusanés y Montejurra.

CAZADORES DE MÉRIDA, NUM. 13.

Se creó en 1856. Ha estado en las batallas de los Castillejos y Wad-Ras y acciones de La Bisbal (1672) y Gironella.

CAZADORES DE ESTELLA, NUM. 14.

Creado en 1873. Ha estado en las acciones de Galdamés, Monte Muro y Choritoquieta.

Ostenta la corbata de San Fernando en su bandera.

CAZADORES DE ALFONSO XII, NUM. 15.

Creado en 1869 con el nombre de cazadores de Alcolea. Ha estado en las acciones de Montejurra, La Guardia, Monte Muro, San Marcial y Elgueta.

Los batallones de cazadores de Canarias, disciplinario de Melilla y los de Montaña son de creación muy reciente y no han tenido ocasión de demostrar el buen espíritu y valor de que se hallan animados.

(Continuará en el año próximo.)

LA MARINA AL PETRÓLEO

Ya se empieza á pensar seriamente en la posibilidad de la navegación al petróleo, sucediendo á la antigua, á la vela y al vapor. La empresa de Rusia, en la pasada guerra con el Japón, de movilizar 34 vapores de 8.000 toneladas para abastecer su ejército ha puesto sobre el tapete el problema del carbón motor que exige mano de obra, ocupa mucho sitio, pesa demasiado y produce excesivo humo.

La nación marítima más poderosa del mundo, Inglaterra, ha perdido el mercado de la hulla, en poder ahora de los Estados Unidos, con 295 millones de toneladas anuales. Sigue Inglaterra con 245 millones y Alemania con 168 millones. ¡En treinta años, estas tres potencias han visto aumentar su producción en 700 por 100! Francia está entre Austria y Bélgica, con 35 millones de toneladas.

La hulla, alimento de las flotas.—Una de las condiciones para el éxito de una escuadra es la velocidad. Pero á mayor velocidad, más consumo de carbón. Véase, en números redondos, la progresión de precios en relación con las velocidades:

Á LA VELOCIDAD DE	UN CRUCERO CONSUME
10 nudos......	44 fr. de carbón por hora.
15 —	89 — —
17 —	209 — —
18 —	276 — —
21 —	407 — —
23 —	570 — —

Los buques gigantes de las líneas inglesas y alemanas que hacen el trayecto de América consumen en un solo viaje 1.800 á 2.000 toneladas de hulla, lo que equivale á llenar sus sentinas con 200 *vagones* de carbón. El precio del combustible que quema un paquebot en un año sube á 10 millones de francos.

Una maniobra difícil.—En caso de guerra, una escuadra debe proveerse rápidamente de carbón. Sabido es que una de las causas del aciago fin de nuestra heroica escuadra, cuando la guerra colonial, fué la precipitación y dificultad de *carbonear*. Es preciso tener depósitos de carbón para la marina, y uno con 100.000 toneladas no es excesivo en caso de guerra. El mecanismo del *carboneo* es muy complicado. El arsenal de Portsmouth tiene un depósito flotante para carbón en tiempo de paz para 120.000 toneladas, con 19.000 de desplazamiento. Sobre cuatro plataformas están emplazados los tres transportes rápidos. El problema es más arduo navegando, pero ha sido resuelto por Mackrow, agregado á un astillero americano. Merced á un mecanismo de movimiento continuo se pueden proveer 50 á 100 toneladas de carbón por hora, *navegando*. En Alemania (falta de estaciones carboneras), el asunto de aprovisionamiento de su flota *en el mar* está resuelto mediante el aparato Spencer-Miller, que se compone esencialmente de un cable metálico de 20 milímetros de diámetro, que permite establecer un vaivén entre el barco carbonero y el acorazado. Navegando á 300 metros uno de otro, con marcha de 5 á 8 nudos, se trasbordan 40 toneladas por hora. El aparato Spencer cuesta 125.000 francos por barco.

Una reserva de muchos millones.

No bien Inglaterra había empezado el experimento del petróleo en dos de sus acorazados, cuando los Estados Unidos acometieron la prueba quemando groseros aceites. Actualmente la gran Compañía del *Southern Pacific* calienta con petróleo 520 locomotoras.

Al empezar 1904 había quemado más de 1.200 millones de litros. Sólo el camino de hierro de Santa Fe consumió en 1904 380 millones de litros de petróleo. El total en los Estados Unidos subió en 1904 á cerca de 2.000 millones y medio.

El puerto de San Francisco tiene más de 200 *barcos que andan al petróleo*. Hay 30 transportes capaces de hacer el servicio de San Francisco-Havaï-Tahiti, ida y vuelta, con sus propios recursos. El empleo del petróleo reduce á un 50 por 100 el coste de un viaje á San Francisco-Extremo Oriente; es decir, de América al Japón.

¿Hulla ó petróleo?—600 kilos de petróleo equivalen á 1.000 kilos de carbón; de ahí una economía de 40 por 100 en el peso. En los precios, la economía es de 50 por 100 empleando petróleo. El sitio que ocupa éste da una economía de volumen de 40 por 100. Un vapor que para avituallarse de carbón necesita dos días lo hace en cinco horas proveyéndose de petróleo. Finalmente, las máquinas que queman petróleo no humean. Así, pues, el petróleo parece llevar la mejor parte en la lucha empeñada con el carbón, tanto más cuanto que cada día se descubren nuevos yacimientos. En cuanto á la provisión de petróleo á los barcos, reúne éste la condición de encontrarse siempre á mano de las escuadras que navegan por los distintos mares del globo. Por tanto, su aprovisionamiento es por ahora suficiente.

El Pacífico puede contar con el Japón, que produce anualmente 200 millones de litros, y con las Indias holandesas, que producen otros 200 millones.

El Mediterráneo y el Océano Indico se reparten las riquezas de los pozos de Bakou, 10.000 millones de litros, que los ingenieros esperan hacer llegar á 189.000 *millones*.

No hay que temer, pues, la escasez: sólo una potencia perdería en este cambio del carbón por el petróleo. Inglaterra, que provisiona actualmente los depósitos de carbón del mundo entero. Ya se supondrá lo que implicaría una baja en su riqueza, la cual se dejaría sentir enormemente en su marina mercante, única razón de ser de su flota militar.

LA ESCUELA MILITAR DE SKI

Entre todo el arsenal de medios de defensa que nos legaron los siglos, es curioso observar que el ski es tal vez el único instrumento que ha sobrevivido á los progresos militares. Su forma es como fué, y he aquí que se ha fundado una escuela que da al extraño calzado de los alpinos un interés extremo.



CAPITÁN BERNARD.
Director de la Escuela de ski

Hace ya ocho siglos que los skis eran de uso corriente en los pueblos del Norte de Europa.

En Suecia, dos guerreros, Gustavo Adolfo y Carlos XII, los utilizaron.

En 1710 se formaron en Noruega compañías de *skieurs*, que existen hoy en día y que se componen de 100 hombres.

Hasta 1902 no se han intentado pruebas oficiales en Francia para dotar á las compañías alpinas de skis noruegos.

Los patines de nieve.—El ski no es otra cosa que un patín de nieve formado por una lámina pequeña de madera de 1 á 4 centímetros de gruesa y ligeramente encorvada hacia adelante.

Su longitud varía de 2,30 á 3 metros; su anchura es de 8 á 12 centímetros; su peso es de unos 5 *kilogramos*.

La marcha se efectúa por una sucesión de deslizamientos con ambos skis paralelos y separados entre sí unos 5 á 10 centímetros.

En las cuestas se avanza en ángulo muy abierto; en las bajadas muy pronunciadas, el skis va de través, en escala, poniendo el segundo pie sobre la huella del primero.

Una escuela única.

Es la de Briançon, fundada en 1903 é instalada en el regimiento de infantería núm. 159, contribuyendo á su organización los tenientes noruegos Gvale y Schultz, bajo la dirección del capitán Clerc, hoy trasladado á la Legión extranjera.

El actual director es e capitán Bernard, y, skieur meritísimo, á él se debe el impulso que ha dado á este nuevo transporte de tropas, poniendo la Escuela de ski de Briançon entre las *que más contribuyen á los deportes útiles para* la defensa nacional.

Un programa interesante.—No solamente los alpinos propiamente dichos pueden recibir la instrucción de la escuela, sino también las tropas regionales destinadas á operar en las montañas. El personal de enseñanza es reclutado entre el 159 de línea: un oficial, un sargento y tres soldados por cada batallón alpino del 14.º cuerpo. Los regimientos 157 y 158 suministran un oficial, dos sargentos y seis soldados. La duración del curso es de dos meses.

El *entrenamiento* empieza por marchas en la montaña.

A los treinta días el *skieur puede recorrer 60* kilómetros en un día con su equipo de campaña y por planos inclinados de 70 grados.

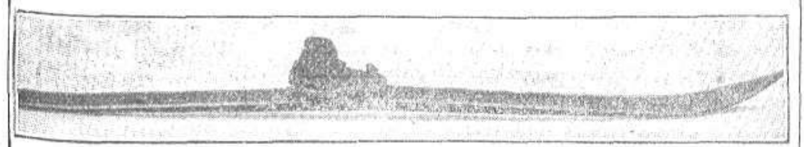
Lo imprevisto.—Es con lo que se tropieza



UN TIRO DE SKI.

A veces es necesario recurrir á la tracción animal en ciertos pasajes. En este caso, el skieur, sin mudar el equipo, no tiene más que cogerse á dos largas riendas.

más que en ninguna otra parte en las soledades nevadas y en las altitudes alpestres. ¿Se encuentra un herido? En seguida el capitán Bernard improvisa un trineo de ocasión, hecho de skis, de palas y de sacos, mediante los cuales, sin sacudimientos, es llevado el hombre al campamento. ¿Se impone un rápido reconocimiento en un servicio de exploración? El alpino se vuelve jinete. Dos riendas echadas en un arnés, un cabestro, y tenemos un oficial arrastrado por un caballo hasta el punto determinado. ¿Se trata de acampar en la montaña? Dispónense dos telas triangulares y ramas de árbol cortadas en el monte, que aseguran la tensión. Caso de no haber árboles, los bastones de los alpinos suplen el varillaje y en menos de cinco minutos se instalan tiendas en medio de la nieve con tres grados de calor.



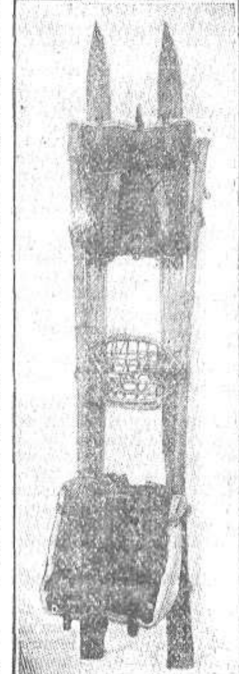
Modo de sujetar el brodequín al ski noruego.

El skieur debe precaverse contra dos enemigos: el frío y la reverberación. Para ello es prudente el empleo de medias de lana muy gruesas, guantes y antiparras negras ó azules.

Algunos hechos.—El ski es un patín veloz en la nieve, pero ¿para qué sirve? Véamoslo. En diez y seis horas, un equipo de 25 oficiales y soldados, guiados por el capitán Bernard, hizo la ascensión de los picos de Arsiné, á 2.400 metros, y del Lanterel, á 2.080 metros. En Rusia, los cazadores de Finlandia hacen con armas y bagajes un viaje de caza en Karelia. En veintinueve días recorrieron 860 kilómetros y mataron 10 osos. En Suiza, en las carreras de Glaris, un skieur empleó menos de dos horas y media en recorrer 25 kilómetros, subiendo á alturas de 1.547 metros; 16 corredores de 25 hicieron el terrible recorrido. Los soldados del Gotardo acaban de recorrer á escape una etapa de 48 kilómetros, en la que se halla el obstáculo del Klansengrass, alto de 2.000 metros. Subir es lo de menos; el skieur salta como un *rebeco*. El soldado noruego Holte salvó de un salto la distancia de 21,20 metros. Su camarada Heyerdahl saltó 20 metros y poco después otros 24 metros.

El ski en Italia.

El ejército italiano tiene tropas de skieurs. Al final de la instrucción, los alumnos pasan por un examen práctico. Cada regimiento alpino dispone de un crédito anual de 90 francos por compañía para compra, reparación y conservación de skis. Estos skis son según los modelos de la casa Jacober, de Glaris (Suiza), con una instrucción á cada cuerpo sobre el empleo y conservación de los skis. Los skieurs italianos tienen por misión el servicio de exploración, el de seguridad y enlace de las columnas en marcha, la ocupación de puestos avanzados y el servicio de correspondencia. Lo mismo en Italia que en Francia hay cierta rivalidad entre el ski y la *raquette*. Atendiendo al volumen, el ski es de apariencia pesada, si bien provechosa muchas veces, según hemos visto al hablar de sus aplicaciones. La *raquette*, ligera y coquetona, es sin duda un auxiliar poderoso para escalar las cumbres. Está probado que el ski no estorba en las alturas y que favorece en las bajadas. El día 15 de febrero de 1902, en la ascensión de los Gondrans, únicamente los oficiales y hombres con skis pudieron llegar, durante una tempestad, al pico del *Ombligo*, refugiándose en los fuertes.



Trineo de ocasión, formado con el equipo del skieur militar, mochilas, raquetas y el patín junto á la mochila.

Los puestos.—El efectivo de un puesto alpino francés es generalmente de 40 cazadores y graduados al mando de un teniente. La permanencia es de un año. El relevo se hace siempre en verano, al principio de las maniobras alpinas. La nieve cubre el suelo durante siete meses del año, y en todo este tiempo no se puede salir sino en skis ó en *raquettes*. La ventaja de ésta sobre aquél es que el ski no puede atravesar por un bosque algo tupido. Además el skieur no puede alterar su posición en pie. De ahí las preferencias por ambos instrumentos de propulsión.

De todos modos, no está de más esa rivalidad, por las generosas y pacíficas iniciativas que suscita. El espectáculo de los italianos ha estimulado á los franceses á la instrucción de skieurs militares.

Se ha visto entre sus alpinistas skieurs verdaderamente experimentados, y como su equipo en nada desmerece del de los italianos, pronto se pondrán al nivel de éstos, esperándose excelentes resultados en un plazo relativamente muy próximo.

¿No sería posible ensayar en nuestra España secciones de skieurs entre los reclutas procedentes de algunas provincias de León y Castilla la Vieja, cazadores de osos y rebecos é infatigables ascensionistas? Por lo menos, el ensayo no es muy costoso que digamos.

LA REMONTA EN LOS PRINCIPALES EJÉRCITOS

Si la Infantería es la reina de las batallas, la Caballería es el árbitro de las victorias. Su acción es decisiva en muchos casos. El caballo ha combatido en todas las guerras del mundo. En la antigüedad fue uncido á los carros griegos. En nuestros días da la necesaria movilidad á las terribles baterías de artillería. Siempre y en todas partes el caballo montado es el auxiliar de la guerra, y las artes encuentran en él una magnífica expresión del valor y de la fuerza para glorificar los grandes hechos bélicos.

Quinientos veinticinco mil caballos en tiempo de paz; dos millones cincuenta mil en tiempo de guerra; tal es el efectivo considerable de animales de silla y de tiro que poseen actualmente los ejércitos de la doble y de la triple alianza. Para reunir tales efectivos, es decir, para asegurar la remonta de los ejércitos, hanse adoptado las medidas más minuciosas. Los procedimientos empleados por los ejércitos extranjeros son poco conocidos.

En **Alemania** se compran los caballos á la edad de tres á cinco años, por comisiones de remonta, al precio medio de 900 francos. Los 25 depósitos de remonta poseen un efectivo de cerca de 11.500 caballos. Algunos de éstos, entregados directamente á la artillería y al parque, cómpranse al tipo medio de 1.560 francos, de edad entre *cuatro y seis años*.

El número total de caballos del ejército alemán es, en tiempo de paz, de 117.000, repartidos así:

Caballería....	70.000	Tren	4.300
Artillería....	31.000	Estado Mayor y servicios varios.	4.500
Infantería....	6.000		

Hay además 5.000 caballos dispuestos, con el nombre de *Krümper*, destinados á tirar en los trabajos de faena manual ó para el uso de los voluntarios de un año.

Los tenientes, segundos tenientes y capitanes de caballería y artillería montada son los únicos oficiales á quienes el Estado proporciona caballo, que á los cinco años llega á ser de su propiedad. Los demás oficiales se remontan en el comercio á su costa, si bien se les da una indemnización.

Duración media de un caballo: caballería y tren, diez años; artillería, nueve años; escuela, siete á ocho años. Número de caballos pertenecientes al Estado: 98.000. Cifra anual de la remonta: 10.600, que ocasionan un gasto de 9.500.000 francos, variando el precio del caballo de 400 á 1.500 francos y siendo el promedio 900 francos. Recursos caballares de Alemania: 3.800.000 animales. En caso de movilización, las requisas suministrarían 680.000 caballos.

Austria-Hungría. — Remonta su ejército con caballos de edad entre cuatro y siete años, sacados, ya de los depósitos de remonta, ya por comisiones de compra.

Efectivo en tiempo de paz, 75.000 caballos, de los cuales:

Caballos pertenecientes al Estado.	70.000
— — á los oficiales. . .	5.000

Los caballos del Estado se reparten:

Caballería . . .	49.000	Tren.	1.800
Artillería . . .	14.000	Otros cuerpos . .	5.200

Los oficiales superiores reciben una gratificación de montura de 1.500 francos; los oficiales montados tienen derecho á una gratificación anual de 75 á 105 francos por caballo. Duración media de un caballo: nueve años. La remonta anual asciende á unos 9.000 caballos, de los cuales 900 son de las remontas y 8.100 comprados á los criadores. Recursos caballares: 3.500.000 animales. En caso de guerra, 175.000 caballos de requisa.

Italia.—En este país el servicio de remontas compra caballos de dos á cuatro años, conservándolos en los depósitos hasta los cinco años cumplidos, antes de entregarlos á los cuerpos. Hay cuatro depósitos. Efectivo de paz, 42.000, que se reparten así:

Caballería.. . .	20.000	Caballos de oficiales.	9.000
Artillería.. . . .	10.000	Otros cuerpos.. . . .	3.000

Los oficiales montados perciben una gratificación de 280 á 600 francos, según el arma y la graduación.

Duración media de un caballo: nueve años. Los caballos de pelo gris son excluídos del ejército. Italia compra al extranjero de 700 á 1.000 caballos *por año*. *Recursos* caballares: 700.000 (y 350.000 mulos). En tiempo de guerra, la requisa puede proporcionar 120.000 animales.

Veintitrés millones de caballos en Rusia.

En Rusia, la *edad*, alzada y precio de los caballos es variable, según el cuerpo y el arma á que se destinan: la edad, por ejemplo, varía de cuatro á siete años para la caballería; la alzada es de 1m,49 á 1m,64; el precio es pagado por el oficial remontado. Efectivo de paz: 140.000 caballos, de los cuales 100.000 para caballería (incluyendo 40.000 de caballería cosaca). 27.000 para artillería y 13.000 para las demás armas.

Los oficiales de la guardia montan á sus expensas; los del ejército, hasta el grado de teniente coronel inclusive, tienen caballo gratis; el Estado les concede la alimentación de un caballo que ellos hacen comprando. Duración media de un caballo: diez años. Remonta anual: 11.000 caballos para el ejército regular.

Los recursos caballares de Rusia son 23 *millones* de animales; algunos caballos del Cáucaso no cuestan más de 50 á 60 francos. Los del Caspio, Amour y de la Mandchuria son los más renombrados por su aguante y vigor. Cítanse carreras de 50 á 60 kilómetros, que los jinetes del Caspio se disputan cada año, como otras tantas proezas que tienen su resonancia en tiempo de guerra. Los caballos españoles son notables por su resistencia, y singularmente por la finura y elegancia de sus líneas. Los vaqueros andaluces son excelentes jinetes en paz y en guerra.

Dos millones de caballos en pie de guerra.

ITALIA

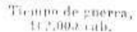
Los mejores caballos provienen de Maremes, Toscana, campiñas de Roma y Nápoles, de la Capitanata, de la Calabria y de Cerdeña.

Los recursos de la remonta italiana son muy limitados.

Las requisas, para operar en buenas condiciones, han de tomar el animal á la edad de cuatro años, y conformarse cuanto á la talla con 1m,46 para los caballos y 1m,44 para los mulos.

Cada cuatro años los municipios italianos están obligados á presentar un estado detallado de los caballos que pueden proporcionar al ejército en caso necesario.

Tiempo de paz, 42.000 cab.



Tiempo de guerra, 112.000 cab.

AUSTRIA-HUNGRIA

Los caballos para el ejército pueden depositarse entre particulares, que llegan á ser sus dueños al cabo de seis años. Pero hasta este plazo deben manifestarlos á las requisas, sea para las maniobras de cuatro semanas, durante las cuales pueden ser utilizados por la reserva, sea en caso de movilización. De este modo los particulares sostienen 29.000 caballos, de los que 12.000 son para la caballería común, 6.000 para la *landwehr* (reserva) y 11.000 para la *honved* húngara. Estos caballos están en buen estado.



Tiempo de paz, 75.000 cab.

Tiempo de guerra, 250.000 cab.



ALEMANIA

Es ciertamente una nación favorecida para el reclutamiento de su caballería, representada en el mismo país por tipos vigorosos que se prestan maravillosamente al servicio de la artillería.

Las razas son muchas y fuertes. Las mejores provienen del Hannover y del Mecklemburgo.

La Prusia oriental, muy rica, da cada año al ejército más caballos que el resto del imperio.

Cada diez años la autoridad civil hace un censo general escrupuloso, acompañado de un estado hecho por comisiones mixtas compuestas de un oficial y un funcionario civil.

Tiempo de paz, 117.000 cab.

Tiempo de guerra, 497.000 cab.

RUSIA

La provincia de Astrakán, el Don, las estepas del Amour, Siberia y la Mandchuria producen caballos que, por selección, proveen de animales infatigables.

El caballo cosaco patea la nieve, pasta de paso tierras pisadas, y haciendo de necesidad virtud, roe la corteza de los abetos y abedules del camino.

Perfectamente aclimatado al frío de la Siberia, vive en la estepa como los bueyes argentinos en la Pampa.

Está señalado con un hierro y no está inscrito. En tiempo de guerra lo monta su amo, y ese caballo de pobre aspecto irá de un confín á otro del imperio.



Tiempo de paz, 140.000 cab.

Tiempo de guerra, 350.000 cab.

FRANCIA

Esta nación no se provee del extranjero. 700.000 yeguas le dan anualmente 500.000 potros, y las provincias francesas reclutan en sí mismas: la caballería ligera procede de las provincias de Anjou, Guyena, Tarbes, Nièvre, etc.; la caballería pesada la proporcionan la *Vendee*, el *Limousin* y Normandía, y la artillería son encargadas de surtirla Borgoña, Bretaña, etc.

Los caballos de jefes, los de oficiales de *caballería* y los de *baterías independientes* pueden comprarse desde octubre del año en que cumplieron tres años: los otros caballos de artillería, á más de cuatro años á partir del 1.º de enero. El máximum de edad es de ocho años. El precio total de la caballería francesa es de unos 125 millones. Las razas francesas van fundiéndose de día en día para lograr el tipo definitivo del *caballo francés*, de porte y marcha tan renombrados.

Tiempo de paz, 450.000 cab.

Tiempo de guerra, 600.000 cab.





LOS EJÉRCITOS DE LILIPUT

Junto á los formidables ejércitos de las grandes potencias, aprestados para luchas de gigantes, es curioso echar una mirada á los minúsculos contingentes militares de algunos pequeños Estados, cuya condición para vivir es la paz.

Algunos lo toman tan en serio que organizan sus tropas según el modelo de los mayores Estados, con cuadros regulares, uniformes y armamento moderno, á excepción de la artillería. Todo el servicio se reduce á parada y policía.

El ejército del Luxemburgo.

Este gran ducado no es por cierto el gran ducado bufo de Gerolstein. Tiene 2.600 kilómetros cuadrados, con 1.200.000 habitantes, y su situación entre Francia y Alemania le hace campo de batalla eventual, donde pueden romperse la crisma miles y miles de soldados. La fuerza armada no llega á 300 hombres y cabe perfectamente en el patio de un cuartel.

135 gendarmes, 170 voluntarios y 39 músicos: tales son sus efectivos.

No hay reserva. La ley consigna únicamente que, en caso excepcional, la compañía de *voluntarios podrá temporalmente* ascender á 250 hombres.



La guardia exterior del palacio del Príncipe de Mónaco.

Pero este caso excepcional no ha llegado nunca.

Un simple mayor (comandante) es el generalísimo. Los gendarmes tienen un capitán y un teniente; los voluntarios, un capitán y tres tenientes.

Estas tropas están bien pagadas: el mayor tiene 7.600 francos de paga: los capitanes, 4.500; los tenientes, 3.600; los sargentos, 1.880; los gendarmes, 1.500, y los voluntarios, 400. Pasados dos años de servicio se aumenta la paga, y lo mismo cuando se obtiene la cruz del Mérito Militar, pues este pacífico país también sabe recompensar á sus milites.

En caso de embriaguez, la paga puede ser retenida.

Por pura fórmula funciona un Consejo de guerra, que casi nunca se reúne, y un Tribunal Supremo militar, en el que predomina el elemento civil. En veinte años se ha reunido dos veces para juzgar robos de poca importancia.

No es soldado quien quiera. Para ser voluntario hay que ser soltero, tener de diez y ocho á veinticinco años, suficiente instrucción, 1m,65 de talla y engancharse por tres años ó reengancharse por dos. Los gendarmes se escogen entre veintiuno y cuarenta años, con 1m,73 de talla. Todos los oficiales son jóvenes del país, de buena familia y muy instruídos. Casi todos ellos hacen su aprendizaje militar en el ejército austriaco.

El armamento de estas tropas es el fusil Mauser 6 *mm.* Tienen media docena de cañones viejos.

El uniforme es azul intenso con alamares rojos y botones blancos; chacó azul con *cintas encarnadas*; galón de lana blanca para los sargentos. Los oficiales llevan estrellas blancas en el cuello y un cinto anaranjado á la cintura.

Los licenciados de este ejército pasan á las aduanas, consumos y ferrocarriles: el elemento militar fortaleze al elemento civil.

En el cuartel del Espíritu Santo, en Luxemburgo, se aloja cómodamente todo este ejército. La vida militar es blanda: no se reduce más que al servicio de honor, de incendios y de policía.

La única manifestación guerrera consiste en hacer salvas de cañón los días festivos.

El ejército de Mónaco.

Mónaco es un país ideal, sin impuestos, Cámaras ni ministros. Debido á un concurso singular de *varias circunstancias, Estado tan minúsculo* ha podido afianzarse en la frontera de Italia y Francia.

El contingente de su ejército es:

Guardia de honor.—75 hombres, 1 coronel, 1 capitán y 2 tenientes.

Carabineros (6 gendarmes).—75 á 100 hombres, 1 jefe de escuadrón y 2 tenientes.

Zapadores-bomberos.—20 hombres, 1 capitán y 1 teniente.

Estado Mayor del Príncipe.—5 comandantes y 1 teniente.

Estas tropas están formadas de gente escogida, de arrogante porte, bien pagadas y admirablemente instaladas en un lujoso cuartel al lado del palacio.

El uniforme de los carabineros es una copia del de los guardias republicanos de París. El

ejército de Mónaco no tiene otra misión que hacer los honores, bastantes veces por cierto, á los muchos soberanos que acuden á visitar al Príncipe.

No hay artillería. En la azotea de palacio vense algunos cañones antiguos regalados por Luis XV. En torno de ellos algunas pilas de balas enmohecidas por el transcurso de tres siglos.

Ese pequeño ejército es aliado de Francia. Por un parte, el contingente de Mónaco debe incorporarse al ejército francés en caso que Francia estuviese en guerra.

El ejército de San Marino.

La República de San Marino, si bien no posee más de 62 kilómetros cuadrados, cuenta con un buen contingente armado: 1.299 hombres, repartidos así:

Milicia.—9 compañías, ó sea 950 hombres y 58 oficiales, mandados por un mariscal sencillamente.

Guardia noble.—24 hombres y un estado mayor de 5 oficiales.

Veteranos para la policía y el servicio de fortalezas.—100 hombres.

Carabineros (ó gendarmes).—8, reclutados en Italia, para que estén sustraídos á ingerencias locales.

A excepción del clero, de los magistrados, de los empleados y estudiantes, todos los ciudadanos válidos de diez y seis á cincuenta y cinco años son inscritos en el rol de la milicia nacional, pero únicamente una compañía de 60 hombres está en pie de servicio para velar por el orden público.

Estos soldados ciudadanos, que hacen el ejercicio en un boulevard de San Marino, no ostentan más atributos, en días ordinarios, que un casquete, vistiendo de paisano. Creeríase estar viendo comparsas de una pieza militar. En los días de gala llevan un elegante equipo azul con alamares blancos.

El ejército de San Marino posee una excelente banda de música, compuesta de aficionados civiles.

Unicamente es pagado el director.

La guardia noble lleva suntuosos uniformes: levita á la francesa, forrada de amarillo.

En San Marino todos los grados de oficiales son puramente honoríficos. En cambio no hay menos de dos condecoraciones militares.

No hay artillería. La República rehusó los cañones que Monge le ofreciera de parte del cónsul Bonaparte, juntamente con su amistad. En 1862 también se los ofreció el rey de Italia. Esos cañones fueron remitidos al Museo de Ancona.

Dos antiguos morteros, ajustados en un mismo carro, disparan pacíficas salvas en las grandes solemnidades.

El ejército de Liberia.

Esta República de negros, que subsiste bajo la protección de los Estados Unidos al Oeste de Africa, entre una colonia francesa y otra inglesa, es tan pintoresca como incomprensible. Todo allí es una vil copia de Europa: desde el Parlamento, en que deliberan 100 negros galoneados, hasta un humilde reverbero con ínfulas de faro y dos carracas llamadas «escuadra», pero que se hundieron en el mar á su primera salida del puerto.

El ejército es una comparsa de zarzuela.

Teóricamente puede poner en línea 1.500 hombres (700 soldados y 800 oficiales). Negrazos que por la mañana venden legumbres, van de noche vestidos con pomposos uniformes. Un empecatado bebedor de wisky es uno de tantos generalísimos.

Los 5 regimientos liberianos cuentan 150 hombres cada uno, á los que hay que añadir los milicianos, guardia bufa que no se muestra sino en los días solemnes ó de distribuciones «excepcionales» de aguardiente.

En 1902 hubo necesidad de llamar á estos guerreros para una expedición contra los golas. El coronel, que era un carpintero, requisó 150 hombres. Solo reunió 10. El resto había desaparecido como por encanto.

A pesar de esto, el ejército de Liberia marchó á la guerra. Uno de los valientes expedicionarios regresó del teatro de las operaciones, fuera de combate por... un constipado, porque el país era húmedo. Si los oficiales llevan uniformes muy galoneados, los soldados van en andrajos. Tienen que vestirse á sus expensas. Las tapaderas son pintorescas por demás. Aunque desnudos, los soldados se presentan en filas quien con panamá, quien con sombrero de copa ó casco.

Estos soldados bullen y se mueven sin orden ni disciplina. Unos están armados con fusiles de pistón, que culatean terriblemente al dispararse; otros con bastones, con los que hacen honores á sus innumerables generales.

Ni maniobras ni servicio en campaña. Solamente algunas marchas y algo de manejo del arma.

Cada vez que han de ir á la guerra, los liberianos han salido con las manos en la cabeza. Un cañón que tenían se les atascó, y el enemigo, apoderándose de él, lo hizo servir contra ellos.

En un sitio pomposamente llamado fuerte hay dos cañones que podrían cargarse por la boca si hubiera municiones.

Claro está que la República tiene un Ministro de la Guerra muy bien pagado, cuando se le puede pagar, que es raras veces.

En 1870, cuando Alemania declaró la guerra á Francia, la República de Liberia notificó al mundo entero su neutralidad.....

El ejército de Andorra.

Más pequeño es aún el contingente armado de esta pequeña República, que, como es sabido, está bajo la protección de Francia y España.

El servicio de vigilancia está á cargo de una compañía de *escopeteros*, á las inmediatas órdenes del alcalde, que es el jefe del Estado.

Estas fuerzas, lo mismo que los *somatenes* del país, reconocen por *príncipe soberano de los valles* al Obispo de La Seo de Urgel (provincia de Gerona).

No hay cañones, y sólo unos inofensivos morteros para hacer ruido en las fiestas populares y al paso de los magistrados de los países protectores.

Andorra es un país ideal, sin guerras, apenas sin impuestos y en donde se vive en plena quietud bucólica.

COMO LAS BALAS VUELAN AL BLANCO

Desde su aparición en los campos de batalla, las armas de fuego han sufrido diversas modificaciones, ora en las mismas armas, ora en los proyectiles. La trayectoria es el camino, ¿pero la recorre la bala? Se ignoran generalmente las posiciones y las velocidades de esa terrible viajera.

Un vals en tres tiempos.—La bala *valsea* por estar impulsada por un movimiento de *rotación*. Es además una intrépida corredora, porque desde su salida obedece á la *propulsión*; y finalmente, está probado que, como todas las bailadoras excéntricas, está sujeta á *movimientos* anormales.

La *rotación* es la vuelta que la bala disparada hace sobre sí misma; la *propulsión* es su velocidad; sus movimientos anormales se caracterizan por su posición en el aire á medida que cambia de centro de gravedad.

La bala del fusil Lebel, calibre 8 $^m/_m$, tiene una velocidad inicial de 640 metros, mientras la velocidad inicial de la bala del fusil Gras de calibre 11 $^m/_m$ no pasa de 450 metros. Las balas de 6 milímetros y medio, actualmente empleadas por muchos ejércitos, tienen más velocidad inicial: 700 metros en Italia, 780 en Noruega, 745 en Holanda, 746 en Rumania. En resumen, la velocidad inicial sigue en las condiciones actuales la disminución del calibre. Así, pues, la bala es caprichosa: baila, disminuye ó acelera su marcha á medida de su capricho.

No todo consiste en la velocidad de la partida.—Aparte de la velocidad inicial, importa conocer otra más importante: la *velocidad restadora* á diferentes distancias. Esta velocidad se modifica á cada instante, según la resistencia del aire, la influencia de la pesantez, etc.

El cuadro siguiente señala las velocidades restadoras á distancias de 200 en 200 metros y hasta 2.000 metros para las armas actualmente empleadas por los ejércitos europeos.

CAMINO RECORRIDO	Alemania.	Inglaterra.	Austria. .	Bélgica . .	España . .	Francia. .	Holanda. .	Italia. . .	Rumania.	Rusia. . .	Suecia. . .	Suiza. . .
Calibre de la bala en milímetros.	7,9	7,7	8,0	7,65	7	8	6,5	6,5	6,5	7,62	6,5	7,5
0 m. (vel. inicial).	640,0	571	620	606,4	699	640	743,0	700	746	643,0	718,0	615
200 metros.	501,5	455	456	468,8	529	448	538,4	541	521	498,0	538,8	459
400 —	392,9	377	385	387,1	424	397	421,3	403	406	407,0	431,1	356
600 —	319,5	324	338	322,5	355	335	344,9	334	331	353,0	359,3	305
800 —	284,5	280	303	278,4	305	290	293,6	291	279	297,0	308,0	261
1.000 —	260,9	249	277	245,4	261	255	253,0	263	241	262,0	269,0	229
1.200 —	239,5	223	255	219,6	»	228	»	242	213	234,0	»	203
1.400 —	219,9	203	237	198,5	»	206	»	223	190	212,0	»	183
1.600 —	202,0	185	221	181,1	204	158	191,9	206	172	193,0	215,4	166
1.800 —	185,4	171	209	166,5	»	173	»	191	157	178,0	»	152
2.000 —	170,3	159	197	154,1	165	148	153,8	177	144	165,0	165,9	140

Este cuadro demuestra que las velocidades restadoras decrecen progresivamente de un modo desigual para un mismo proyectil. Así, la disminución de velocidad es bastante brusca en la primera parte del trayecto y bastante menos rápida desde 600 metros.

La bala alemana, por ejemplo, pierde 74 metros de velocidad en los primeros 100 metros, 65 en los 100 metros siguientes: luego 58, 51, 44, 29. De 500 á 1.000 metros no pierde sino 12 metros por unos 100 metros de recorrido. Por fin, de 1.000 á 2.000 este promedio desciende á 9 metros por 100 metros.

El tiempo de los 100 metros.—Este decrecimiento de velocidades restadoras vese á simple vista, si se compara para una misma bala las duraciones en que ella recorre las distancias sucesivas de 100 en 100 metros, entre su salida del fusil y un punto situado á 2.000 metros. La bala alemana emplea 0s,116 para recorrer los primeros 100 metros; luego sucesivamente 0s,158, 0s,210, 0s,257, 0s,267, 0s,303, 0s,333, 0s,348, 0s,363, 0s,379, 0s,393, 0s,412, 0s,427, 0s,446, 0s,464, 0s,483, 0s,503, 0s,524, 0s,546, 0s,570. Vese que entre la boca del fusil y 100 metros, la bala va cinco veces más rápida que entre 1.900 metros y 2.000.

La comparación de las velocidades restadoras de las distintas balas suministra interesantes indicaciones. Las velocidades iniciales varían de 175 metros de una bala á otra. Para las velocidades restadoras la disminución es mayor á medida que el camino recorrido es mayor, y más allá de 2.000 metros estas diferencias se borran.

Hasta 800 ó 900 metros, las balas de 6,5 milímetros tienen un gran avance.

A partir de 900, las diferentes balas son casi iguales.

Más allá de 1.800, los pequeños calibres son inferiores.

La bala es un taladro.—Para contrabalancear la resistencia del aire se ha procurado comunicar al proyectil, rayando el interior del cañón del arma, un movimiento de rotación alrededor de su eje, haciéndola progresar como un taladro á través de esta distancia. Disparada así la bala del fusil Gras, describe á la salida 850 vueltas sobre sí misma y por segundo. La bala Lebel voltea 2.550 veces en igual tiempo. La bala italiana da 3.500 rotaciones.

El fin de la danza.—Opuesto al movimiento de propulsión, que va disminuyendo sin cesar á medida que el proyectil se aleja del punto de partida, el movimiento de rotación permanece casi inalterable; de ahí resulta que una bala, como la del fusil austriaco, que en trayecto de un metro da cuatro vueltas sobre sí misma al salir del cañón, da doce vueltas en el mismo trayecto á la distancia de 2.500 metros.

Empezó por un *galop* desenfrenado el baile de la bala y acaba en un *vals* sosegado.

Es de notar que así como el movimiento de propulsión disminuye á medida que la bala se distancia del punto inicial, no es lo mismo en su movimiento rotatorio, que sigue siendo tan rápido á pesar de la distancia recorrida. Es decir, que, refiriéndonos á la bala austriaca, cuya velocidad inicial es de 620 metros con 2.800 vueltas por segundo, podemos contestar que en este momento describe cuatro rotaciones sobre su eje por un metro de recorrido así que llegó á una distancia de 2.500 metros, pero que su velocidad restadora ha descendido á 182 metros.

La bala se agita en todas direcciones.—Hemos aludido á los movimientos anormales que vienen á añadirse á los de propulsión

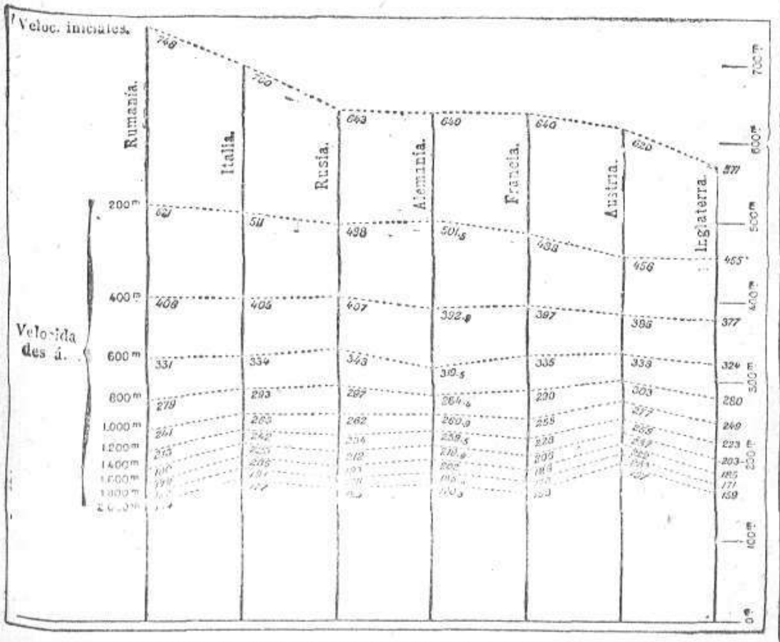


DIAGRAMA DE VELOCIDADES DE LAS BALAS EUROPEAS Á DIFERENTES DISTANCIAS.

y de rotación. Estos movimientos obedecen á múltiples causas. Para no hablar sino de las principales, citaremos los movimientos de cartadas, por el cual la bala tiende á tocar oblicuamente el blanco en vez de hacerlo rectamente por la punta; la pirueta, que hace oscilar el proyectil en el sentido de su curso alrededor de su eje horizontal, cualquiera que sea la inclinación de la trayectoria en el horizonte; el movimiento de trompo, que hace describir á la bala una rotación sobre su punta.

La ciencia balística ha determinado las causas de todos estos movimientos, y ha deducido la influencia que ejercen en el tiro de fuego, y de ahí las condiciones á que debe someterse la construcción de las armas para dar al disparo la eficacia que exige la guerra moderna.

Cómo caen las balas. — La pesantez es una acción que no debe olvidarse en las cuestiones de tiro, como que ejerce gran influencia en la determinación de las reglas de puntería. La bala no describe en el aire una línea recta desde el fusil al blanco: por efecto de la pesantez declina á cada instante de su curso en dirección al centro de gravedad, resultando que su trayectoria describe una línea curva tanto más acentuada á medida que el proyectil se aleja del punto de partida, disminuyendo la rapidez de su movimiento propulsor.

Por esto, cuanto más retirado se encuentra el blanco, más debe levantar el tirador el arma, y la bala cae más rápidamente cuanto á mayor altura ha llegado á subir.

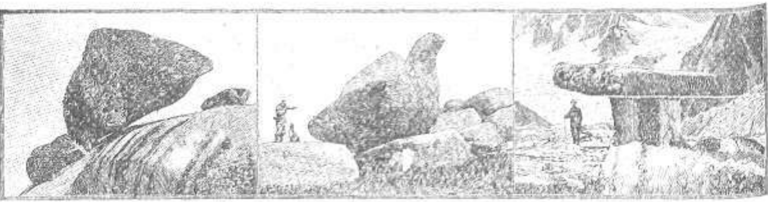
Todos estos experimentos patentizan cómo la bala es caprichosa, variable y loca.

El tiro, el buen tiro, deriva, pues, de reglas precisas.

Es una ciencia que se perfecciona con cada nuevo armamento, y sin ella de nada serviría el mejor instrumento.

LAS SORPRESAS DE LA ARQUITECTURA NATURAL

¿Qué son las obras maestras del hombre frente á las de la Naturaleza? A medida de su capricho ha formado ésta grandiosos circos y anfiteatros que las nieves eternas visten de blanco mármol; ha erigido pirámides y obeliscos soberbios; ha trazado atrevidos y pintorescos arcos sobre valles y ríos; ha levantado bosques de columnas basálticas, construído grutas profundas sostenidas por columnas como las de las iglesias góticas y tantos otros prodigios y maravillas inesperadas.



La piedra oscilante de la sierra Tandil (Argentina).

La piedra del pato en el Tarn.

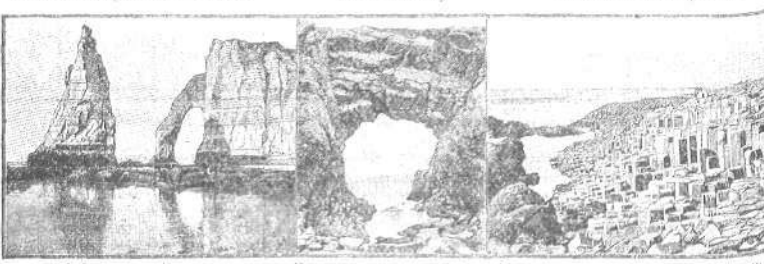
Mesa de hielo en el ventisquero de Talefre.



Altar de Shini-No en el Arizona (600 metros de alto).

Gruta de Plemont en la isla Jersey.

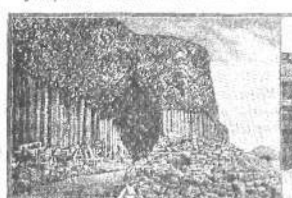
La piedra del monje en la isla de Heligoland.



La Aguja de Etretat y la puerta de Aval (vena inferior).

El arco del cabo de Gador (Finisterre).

La calzada de los gigantes en Irlanda 40,000 columnas de basalto.



La gruta de Fingal en las Hebridas; 14 metros de alto y 45 de profundidad.



Gran puente natural de Ross en Escocia.



El peñasco de la Malleporta en Etretat.

GUÍA DE ZARAGOZA, HUESCA Y TERUEL

Zaragoza.

La pequeña Salduba celtibérica fue honrada por Augusto con el nombre de *Cesaraugusta*, la más esclarecida de las ciudades interiores de la España Tarraconense, según Pomponio Mela. Medio siglo después de la entrada de los godos en nuestra Península, en 452, cayó Cesaraugusta en poder de Recaredo, hasta que en 713 se apoderaron de ella los árabes, que la llamaron *Sarausta*, compartiendo con Córdoba, Toledo, Mérida y Narbona el honor de ser cabeza de una de las cinco provincias en que dividieron los moros españoles sus dominios.

A la muerte del último califa de Córdoba, Hixem II, el gobierno de Zaragoza se erigió independiente hasta que en 1118 conquistó la ciudad D. Alfonso *el Batallador*. La unión definitiva de Aragón á Castilla trajo, en tiempo de Felipe II, la pérdida de los fueros aragoneses á la muerte del Justicia Lanuza. Cuando la guerra de la Independencia, Zaragoza se hizo inmortal en dos sitios que valen por veinte victorias, haciendo un fuerte de cada casa y un héroe de cada ciudadano.

La Aljafería.

La estación de llegada, viniendo de Madrid ó de Pamplona, está al S. de la ciudad, próxima al *Campo del Sepulcro*. Los viajeros que siguen á Barcelona son conducidos sin trasbordo por un ramal que, tomando al N., pasa el Ebro para llegar á la Estación de Cataluña en el arrabal de Altabás. Ya en este trayecto, y por entre los álamos de los sotos, se atisba la ciudad con las cúpulas de sus templos y sus altas torres de caprichoso remate y de variadas labores de ladrillo al estilo gótico ó al arabesco.

Escogiendo un sitio desde el cual sea posible ver á vista de pájaro la ciudad nótase perfectamente el trazado elíptico que á lo largo del Ebro le dieron los romanos, cruzada por dos largas calles y mirando á los cuatro vientos principales por cuatro puertas que se hicieron célebres con el nombre de arcos. El mejor observatorio es el que se presenta al SO. desde las ventanas del Hospicio, tomando por primer término la cúpula de San Ildefonso, y en el opuesto extremo las del Pilar y de La Seo.



La Seo.

Entrando, pues, por la estación del Sepulcro, el primer monumento que se encuentra es la **Aljafería**, único de los edificios de Zaragoza que guarda recuerdos de la realeza.

Los reyes árabes hicieron de la Aljafería su alcázar de recreo. Actualmente es un fuerte avanzado de la ciudad, que sirve de cuartel á dos regimientos de infantería. Son dignos de verse una bella escalinata y el artesonado del salón principal y el del salón de la alcoba donde vieron la luz tantos príncipes é infantas ilustres. En una pieza del patio se ostenta el arte arábigo en un templete que parece robado de la Alhambra, con sus ocho arcos de finísimo encaje sostenidos por columnas casi ocultas en la pared. Entrase en la ciudad por la puerta del *Portillo*, junto á la cual ha sido reedificado suntuosamente el santuario de la Virgen de este nombre.

A poco se presenta el *Mercado*, circuido de pórticos á los dos lados, con el viejo balconaje de sus casas de tres y cuatro pisos, concurrido emporio del comercio menudo.

En las inmediatas calles, estrechas y tortuosas, vense altos y grandiosos casales con platerescas labores y salientes aleros con esculturas y colgadijos de rancio abolengo, al lado de modernas y abastecidas tiendas. La moderna calle de Pignatelli cruza el barrio de la parroquia de San Pablo, y la calle Mayor atraviesa de O. al E. toda la longitud del antiguo recinto, desde el Mercado hasta la Universidad. La vía principal es el Coso, á lo largo del cual resaltan entre construcciones más recientes muchas antiguas casas señoriales, distinguiéndose por su majestad la del conde de Sástago (Casino) y la fachada de la *Audiencia*.

En este último edificio, como casa solariega de los Lunas, habitó durante su estancia en Zaragoza el célebre papa de Aviñón, Benedicto XIII.

Desde la plaza de la Constitución, donde está emplazado el Gobierno de la provincia, puede tomar el viajero en dos direcciones: hacia el Pilar y La Seo por las calles de San Gil ó de Alfonso I, ó hacia el Paseo de Santa Engracia que lleva al Canal y á las afueras.

La **Catedral (La Seo)** campea al extremo de una plaza: la fachada adornada de columnas corintias en el primer cuerpo y en el segundo con las estatuas del Salvador, San Pedro y San Pablo, y al lado la gigantesca torre que se lanza á la altura de las naves coronada por una robusta balaustrada, desde la cual se levantan en proporcionada disminución cuatro cuerpos más sosteniendo el capitel, rematado en pirámide octógona. Concibió el plan de la fábrica Juan B. Contini en 1685, ejecutándola al año siguiente los arquitectos Cuyen, Serrano y Borbón. El interior de La Seo se fabricó en el decenio de 1316 á 1318 en el lugar de la antigua Mezquita, consagrada al Salvador á los pocos días de la conquista por los cristianos. Siguieron las obras con plan uniforme hasta que en 1547 se dieron por concluidas merced al esclarecido arzobispo D. Fernando de Aragón. El interior del templo, casi cuadrado, forma cinco naves, separadas por cuatro hileras de hermosos pilares góticos.

La *Capilla mayor*, rematada por una vasta cúpula gótica en forma de tiara y ornada de estatuas, está recamada de adornos del Renacimiento. El retablo es todo de alabastro de puro estilo gótico y con una extraordinaria riqueza de florones, volutas y arabescos salpicados de escenas escultóricas. Son notables en esta capilla: la urna que encierra el corazón del infante Baltasar, hijo de Felipe IV, y el sillón de dos asientos, con esculturas del Renacimiento, donde se sentaban los reyes de Aragón cuando su consagración.

En el *coro*, sito en el centro de la nave del medio, la silla arzobispal, recargada de esculturas, y las sillas de encina de Flandes con doseles formados por columnitas góticas y arcos recamados de follaje finamente tallado. El facistol es una obra magistral, que data de 1413. El arte plateresco ha adornado con todos sus primores el recinto exterior del *coro*, con pequeñas capillas ricas en ornamentos, figuras y bajorrelieves. El *trascoro* merece atención especial. Sus lados formando pórticos, sostenidos por columnas en balaustre, ostentan dos bellas estatuas de San Vicente y de San Lorenzo, con bajorrelieves alusivos al martirio de estos dos santos aragoneses. El centro del trascoro lo ocupa un templete formado por seis columnas salomónicas de mármol negro alrededor de un hermoso crucifijo.



El Pilar.

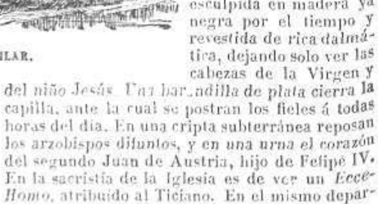
Las capillas laterales del templo rivalizan en primores. En la de *La Seo* son de admirar cuatro grandes cuadros de Rabiella; en la de *San Vicente*, una estatua del santo, obra moderna de Carlos Salas. Más allá las pinturas del retablo de la capilla de las *Santas Justa y Rufina*; bustos de ángeles en la de *San Benito*; el retablo de alabastro y los sepulcros del infante D. Fernando de Aragón y de doña Ana en la de *San Bernardo*. La capilla de *San Gabriel* es de estilo plateresco, siendo de notar su verja de bronce, el arco de mármol blanco, la bóveda y el altar consagrado á los tres arcángeles. La capilla de *San Agustín* es de las más antiguas. La de *San Pedro Arbués* es gótica, con tres lienzos de Francisco Ximénez, de Tarazona, y la estatua del santo llevado en una nube. En la capilla de *San Miguel* hay un altar portátil ú oratorio gótico con medallones y escenas de la Pasión, y además el sepulcro en mármol blanco del arzobispo don Lope de Luna.

Todas las capillas están cerradas con rejas de esmerada labor. Entre los tesoros de la catedral son de notar la cruz gótica de oro y pedrería, en la que juraban los reyes observar los fueros de Aragón; los bustos de plata de San Valero, San Vicente y San Lorenzo, regalados por el Antipapa Luna, en 1405; la custodia, de 1537, y entre los ornamentos sagrados, una casulla recamada de pedrería, otra bordada de oro sobre tejido de plata y la de Fernando de Aragón, bordada en seda. Vense en la sacristía pinturas de mérito.

Nuestra Señora del Pilar. —Tiene por origen una capilla erigida por Santiago para albergar la imagen milagrosa de la Virgen. En 1681 se puso la primera piedra de la suntuosa basílica actual, obra de Herrera, cuyo arte famoso dió al Pilar magnitud, pero no grandiosidad, estrellándose la vista, ora en los doce grandes pilares que dividen las tres naves, ora en la desnuda bóveda, abrumada por la gruesa cornisa.

El templo forma un cuadrilongo de 135 metros por cada lado. La atención converge sobre el retablo del altar mayor á espaldas del santuario ó capilla de *la Virgen*. La venerada imagen del Pilar está en el mismo sitio donde, según la tradición, la puso Santiago hace veinte siglos. Abierto por los tres lados y en plano elíptico, el santuario se destaca en columnas de mármol, soportando una bóveda tallada de escamas sobre el altar, ante el que arden incesantemente lámparas y velas, ofrenda de los fieles; se divisa la sagrada imagen esculpida en madera ya negra por el tiempo y revestida de rica dalmática, dejando solo ver las cabezas de la Virgen y del niño Jesús. Una barandilla de plata cierra la capilla, ante la cual se postran los fieles á todas horas del día. En una cripta subterránea reposan los arzobispos difuntos, y en una urna el corazón del segundo Juan de Austria, hijo de Felipe IV. En la sacristía de la Iglesia es de ver un *Ecce-Homo*, atribuído al Ticiano. En el mismo departamento se conserva el tesoro de la Virgen, formado por las ofrendas, en ropas y alhajas, de reyes, magnates y demás devotos de *la Pilarica*.

Entre las demás iglesias merecen citarse la de *Santa Engracia* ó de las *Santas Masas*, iglesia subterránea, á manera de catacumba, donde se guardan los restos de innumerables mártires; la de *San Pedro y San Juan*, con una hermosísima torre cuadrada de estilo árabe; *Santiago*, con vestigios de la época bizantina; *Santa Cruz*, la más antigua de todas, y *San Pablo*, de arabesca y octógona torre.



Puente de Piedra.

Edificios públicos y particulares. —Saliendo del Pilar, ora se tome por la moderna y elegante calle de Alfonso, para salir al Coso, ora la del Pilar, para tomar la vuelta de la calle de San Gil ó asomarse al *Puente de Piedra*, más de una vez se detiene el artista ante alguna morada de artístico patio ó de original estructura. Extremo del lujo y elegancia plateresca es el *patio de la casa de Zaporta ó de la Infanta*, por haber servido, á fines del siglo XVIII, de residencia á la esposa morganática del infante D. Luis, cuyo desigual enlace le valió el destierro á Zaragoza. No desdice del patio la escalera, cuyo pasamano reproduce los bustos del antepecho, con cuatro arcos con relieves y follajes, que dan salida á la galería, y cúpula artesonada con variados cuadros. Siguen en mérito el *palacio de Sástago*, ya citado; el de *Fuentes* (hoy Casa de Correos), el del *mar-*

qués de *Ayerbe*, en la calle del Pilar; la *casa de Tarazona*, antigua capitanía general, y la antigua *casa de Torrellas* (llamada ahora del *Comercio*), en la calle de Santiago.

Instrucción pública.—La *Universidad* posee una biblioteca con más de 25.000 volúmenes, laboratorios de Física y Química, jardín botánico y gabinete de Historia Natural. Hay *Colegio de Escolapios, de Jesuitas* y *Escuela Normal; Academia de Bellas Artes*, con buena colección de cuadros, y la *Escuela de Medicina*, frente al Paseo de Santa Engracia, edificio moderno y suntuoso.



PUERTA DEL CARMEN.

Paseos y alrededores.—El más importante, dentro del recinto de la ciudad, es el *paseo de Santa Engracia*, que va desde la plaza de la Constitución (con la fuente de Neptuno) hasta la estatua de Pignatelli, á quien se debe el canal de Aragón. Paseo muy agradable y que, aunque requiere la mitad del día, da una idea completa del aspecto exterior de la ciudad. Tomar el tranvía y hacer el trayecto á *Monte Torrero* por una alameda magnífica de tres calles, hasta llegar al canal. Se sube al *Salón*, desde el cual se descubre la ciudad y la huerta de Zaragoza. Al regreso, por huertos y jardines, se repasa el Huerva, y dejando la *puerta de Espartero*, ver el *Puente nuevo de hierro de las Tenerías* y, siguiendo la ribera, pasar ante el *palacio arzobispal* hasta llegar al **Puente de Piedra**, obra del siglo XV, á cuya extremidad, entrando por la *puerta del Angel*, se apiñan los más nombrados edificios civiles y religiosos. Desde la opuesta orilla del *Arrabal*, junto á la *estación de Barcelona*, es desde donde se goza, indudablemente, de la mejor perpectiva de Zaragoza. Sin fábrica alguna que oculte su pie, brota del gran río el *templo del Pilar*, cimbréase enfrente la aérea *torre de la Seo*; las casas y las torres se alejan en prolongada línea por bajo de los siete arcos del grandioso puente, mientras se desliza el río con el imponente silencio de los fuertes, lamiendo los muros de la heroica Zaragoza.

La ciudad cuenta con 85.000 habitantes; es sede arzobispal y residencia del capitán general de Aragón.

Huesca.

Ciudad de 14.000 habitantes, residencia de un gobernador civil, de un gobernador militar y sede episcopal.

Vista la ciudad desde la rasa llanura del mediodía, parece recostada en la falda de pintoresca sierra, que descuella con sus picos por cima de las torres de las iglesias. Sin embargo, entre la ciudad y la sierra se interpone otra extensa llanura de más de cuatro leguas antes de trepar á las cercanas pendientes.

Osca de los romanos fue elegida por Sertorio por residencia suya, quien tal vez pensaba en dar una rival á Roma. Muerto Sertorio, Osca se adhiere á la causa de César, viéndose colmada de privilegios. En los primeros siglos del cristianismo ofrece como mártires de la fe los santos Lorenzo y Vicente, Orencio y Paciencia y Alodia, cuyo cadáver fue arrojado á un pozo en un montecillo, á pocos pasos de la ciudad (*Tozal de los mártires*). Al lado de esta ermita, en otro cerro á la izquierda, *el pueyo de don Sancho*, desde donde este rey contemplaba la ciudad que quería arrebatar á los moros, empresa reservada á su hijo el infante don Alfonso, el vencedor de Alcaraz, en 1096; llanura que se extiende á la vista de Huesca, á cuya victoria contribuyó San Jorge, cuya roja cruz con las cuatro cabezas de los reyes moros forman el blasón de la ciudad.

CATEDRAL DE HUESCA.

Huesca fue la ciudad predilecta de los monarcas aragoneses de la primera dinastía y *es la ciudad monumental* por excelencia entre todas las de Aragón.

El que desee conocer su fuerte recinto antiguo diríjase á su extremidad septentrional, y tomando por punto de partida la cuadrada torre de frente á San Miguel, siga la alameda regada por el Isuela y verá la ciudad resguardada todavía por el NE. con macizo muro de piedra con restos de los noventa y nueve torreones que la dominaban. Los murmullos del río y de los árboles dan á este cuadro de ruinas un colorido pastoril y risueño. Siguiendo los muros se entra en la ciudad por la puerta de Santo Domingo, cuyo flanco ocupa una bien conservada torre, ingresando en el Coso, la calle principal que divide la población antigua de la nueva.

En el *Coso*, de desigual anchura y tortuosa dirección, bulle la animación de un mercado; sus bocacalles conducen al corazón de la ciudad por debajo de arcos (antiguas *puertas*), y á uno y otro lado descuellan modernos

edificios, alternados con antiguos y señoriales caserones de platerescas labores.

Torciendo al centro, que se eleva á modo de anfiteatro, se extiende la espaciosa plaza en que descuella la gótica fachada de la **Catedral**.

Fue concluída en 1515 (en el mismo lugar que ocupara la *misleida* de los moros), siendo el arquitecto Juan de Olótzaga. La obra maestra del templo es el *presbiterio*, cuyas tres gradas abarcan toda la anchura del crucero que corta la nave *principal*, de 132 *palmos* de altura, y ocupa con sus dos brazos toda la anchura de las dos sombrías naves laterales. En el fondo del presbiterio destaca el sorprendente retablo, obra de Damián Forment (famoso escultor aragonés del siglo XVI), que costó trece años de trabajo y es un modelo de buen gusto y perfección.

Santuario de Nuestra Señora de Sala.

A lo largo de cada nave lateral hay cuatro profundas capillas. En una de ellas se venera el *Santo Cristo de los Milagros*, que sudó en 1496; en otra subterránea vense los fastuosos sepulcros de los hermanos Lastanosa. Merecen visitarse detenidamente la *Sala del Cabildo*, rica en cuadros, relicarios y pergaminos, y el *Claustro*, con inscripciones sepulcrales de los siglos XII al XIV.



Claustro de San Pedro el Viejo.

El *Palacio episcopal*, que por un patio comunica con el claustro, contiene dos salas de pintadas techumbres, obra del siglo XV. Enfrente se ven las *Casas consistoriales*, flanqueadas por dos torreones. En su recinto se enseña la antigua *silla* donde el Justicia se sentaba para juzgar.

Al salir de la plaza de la Catedral se llega á la plazuela donde está la iglesia de **San Pedro**, con maciza torre hexágona de ruda majestad. En esta iglesia está enterrado el *Rey Monje*, que hizo célebre la *Campana de Huesca*. En este templo, antiquísimo de ocho siglos, son de admirar el relieve de la Adoración de los Reyes, en la puerta del claustro que da á la iglesia, y las urnas sepulcrales del prior Zapila y del citado rey don Ramiro.

Murallas de Jaca.

En el antiguo palacio, hoy *Universidad*, está la pieza subterránea, llamada *campana*, por ser el teatro de la espantosa tragedia preparada por el *Rey Cogulla*.

Encima de esta siniestra estancia corresponde una hermosa galería bizantina ovalada, destinada á *biblioteca*.

Al lado de la Universidad, la *iglesia de Santa Cruz*, y enfrente de ésta el *Hospital*, obra del siglo XV, con hermoso bajorrelieve de la resurrección de Lázaro. De aquí, bajando hacia el N. y visitando al paso *San Juan* y *San Miguel*, iglesias de extraña y elegante arquitectura, y saliendo otra vez al ancho *Coso*, se ve la cúpula del moderno templo de *San Vicente*, el templo de *Santo Domingo* y la mole de ladrillo de *San Lorenzo*, de barroco pero vistoso campanario.

A la vista de Huesca está *Monte Aragón*, antiguo monasterio real, de altos y rojizos muros é imponentes torreones, asentado sobre un árido cerro, pero ruinoso y abandonado.

Alrededores.—Caminando hacia el N., desde el pueblecillo de Noeno, á tres leguas de Huesca, último confín de la llanura, se principia á trepar por la sierra de Guara, viéndose al paso el *salto de Roldán* y el *pantano de Arguis*, formado por la represa del Iruela entre dos montañas, obra del siglo XVII. Pasado el pueblo de Arguis y trepando á la sierra de Presin, se goza una dilatada perspectiva hasta los mismos Pirineos, sobre cuyo fondo destaca la célebre *peña de Uriel*, cuyo aéreo cono parece taladrar el cielo, viéndose desde todos los puntos de



Puente de hierro sobre el río Iruela.

Jaca, ciudad bañada por el Aragón y el Gas y en cuyo centro descuella la torre **del Reloj**, obra del siglo XIII. Monumentos notables: la *Catedral*, bizantina obra del siglo XI; las *Casas consistoriales*, donde se guarda la bandera de Sobrarbe, y la casa del *conde de Bervedel*, que conserva una *chimenea* de los tiempos feudales, con un dosel de piedra trabajado con igual esmero que un templete de catedral.

San Juan de la Peña.—Está á poca distancia de Jaca, siguiendo el valle de Atarés. En el atrio de San Juan de la Peña, cobijado por la roca, duermen el último sueño muchos ricos hombres aragoneses y el conde de Aranda, pared por medio con los reyes sepultados en el contiguo panteón. Visítese con preferencia el *Claustro*.

Teruel.

Capital de provincia, de 10.791 habitantes. La ciudad está asentada sobre la cresta de una llanura regada por el Guadalaviar ó *Turia*.

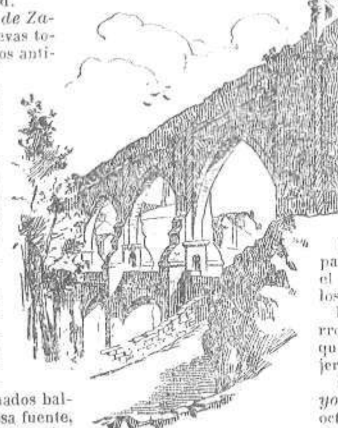
Por cima del apiñado caserío se cimbrean las torres de las parroquias y se divisa la mole del Seminario.

Lo primero que detiene al viajero es el **Acueducto de los Arcos** del siglo del Renacimiento, obra de Pierres Vidal, el autor de la *mina de Daroca*, obra mixta de ingeniero y de arquitecto, cuyos ocho arcos conducen el agua á la ciudad.

Al lado de la *puerta de Zaragoza* álzanse dos nuevas torres sobre el lugar de los antiguos muros. Al extremo opuesto, al poniente, un ancho terraplén deja ver las risueñas cercanías de Teruel.

Sobre los inciertos vestigios de *Turulium* surge en el siglo XII la nueva ciudad, cuyo sitio señalaron un *toro* y una *estrella*, que figuran en sus blasones municipales.

En la *Plaza*, rodeada de pórticos pavimentados, vense las Casas consistoriales, al frente la *Comunidad* (Diputación provincial), de columnas corintias y adornados balcones; al centro una vistosa fuente, y en torno las principales tiendas de la población.



Acueducto de los Arcos.

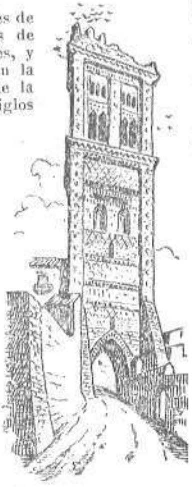
Iglesias.—*Santa María de Media Vila*, por estar sita en el centro de la ciudad, es la catedral: *San Salvador* y *San Martín*, de torres con almenas y arábigas labores, y *San Pedro*, en una de cuyas capillas guárdase la urna funeraria con los esqueletos de los *Amantes de Teruel*.

En las angostas pero aseadas calles de la población vense casas solariegas de ventanas ojivales y pardos paredones, y sus pocas torres ahumadas evocan en la memoria las tumultuosas escenas de la Edad Media, que por más de tres siglos ensangrienta los fastos de la ciudad.

Excursiones.—Se puede ir de Teruel á Daroca (90,5 kilómetros) y á Calatayud (43 kilómetros); total, 133,5 kilómetros por la línea del ferrocarril.

Daroca.—Llégase á ella desde la ciudad de los Amantes remontando el curso del río Jiloca por una vasta llanada abundante en agua y en cultivos.

La ciudad, de unos 3.000 habitantes, está rodeada de un cinturón de murallas flanqueadas por más de cien torres moriscas. El caserío se prolonga por el fondo de la angostura de los cerros, con dos magníficas puertas á cada extremo del desfiladero. La calle Mayor registra á uno y otro lado esculturados aleros y plateresco ventanaje de casas solariegas, las torres de la casa de la *Cadena*, el pórtico greco-romano de *Santiago* y la robusta torre de *San Andrés*. A la falda del cerro septentrional, la grandiosa colegiata de *Santa María*, con curiosos vestigios de la antigua mezquita árabe. Curiosidad arquitectónica que debe ver el viajero es la ventana del *Hospital de Pobres*.



Torre árabe de San Martín.

Daroca fue cabeza de una de las *Comunidades* de la unión aragonesa, teatro de las Cortes del reino y patria de varones ilustres, entre ellos del maestro Ciruelo, sabio matemático del siglo XVI y profesor en la Universidad de la Sorbona.

Siguiendo por la fértil vega del *Jiloca*, y extendiéndose la vista hasta las nevadas cimas del Moncayo, se llega á

Calatayud, á un kilómetro de la estación férrea, ciudad de 12.000 almas, situada á la orilla izquierda del Jalón.

Es la antigua *Bilbilis* romana, patria de Marcial, reedificada por el emir Ayub y conquistada por los cristianos en 1120.

Dos colegiatas y numerosas parroquias son las antigüedades que Calatayud muestra al viajero.

La de *Santa María la Mayor*, de rica portada plateresca y octógono campanario con labores de ladrillo.

La otra colegiata es la del *Sepulcro*, de venerable antigüedad, notable por su archivo, copioso en manuscritos y documentos de la Edad Media.

Son dignas de mención la torre árabe de *San Pedro Mártir*, de plateresco claustro, fundación del papa Luna y sepulcro del infante de Aragón D. Enrique: *San Pedro de los Francos*, de sencilla portada del siglo XV, cuyas tres altas naves cobijaron en 1401 á las Cortes aragonesas, y *San Andrés*, de octógana torre de arabescos y azulejos.

La moderna ciudad ha bajado al llano, desembocando las principales calles en el cuadrado y anchuroso mercado.

La parte más curiosa es sin duda la antigua ó *Morería*, populoso distrito surcado por callejas con lóbregas grutas ó aseadas mansiones en rápidas pendientes. Cada uno de los promontorios de este recinto está coronado por una fortaleza que sirve de adorno ó de ermita, y desde la cima de cada uno se dominan nuevos barrancos, nuevas habitaciones excavadas en la peña y el verdor de la deliciosa vega, ceñida por el Jalón, enriquecido con las corrientes del Jiloca y del Ribota.

Fáciles comunicaciones unen á Calatayud con Daroca, Soria, Molina de Aragón, los baños de Paracuellos y el Monasterio de Piedra.

En el recorrido entre Calatayud y Paracuellos, la vía férrea pasa por siete túneles y ocho puentes, que empiezan á la entrada del valle de *Cambiel*. El río bordea la línea férrea, y al salir del desfiladero vense á derecha é izquierda campos de olivares y árboles frutales, entre los que descuellan los afamados *melocotones*.

VIDA PRACTICA

El extintor Minimax contra incendios.

Todas las grandes poblaciones, y aun algunas que sin llegar á esta categoría comprenden la importancia que tiene el problema de seguridad de las personas y viviendas, y se preocupan de evitar las catástrofes que por imprevisión, por accidente fortuito ó por malicia ocasiona tan frecuentemente el fuego, tienen mejor ó peor organizado y atendido un servicio contra incendios: *en algunas, no solo existe el servicio público, sino* que además, y paralelo á él, hay otro particular, efecto de una previsora asociación que nunca será bastante alabada. Sin embargo, á pesar de la perfección del material que se usa y de su estratégica distribución, y sobre todo del á veces temerario valor de que en todas ocasiones da elocuente prueba el heroico personal que á este servicio se dedica, es lo cierto que, por averías en el material, por su tardía llegada al sitio del siniestro ó por falta de presión en el agua, todas aquellas previsiones resultan estériles en muchos casos para dominar el voraz elemento, y las desgracias se repiten uno y otro día con todas sus inevitables consecuencias.

Esta abrumadora realidad ha dado origen á diversos estudios y trabajos para encontrar un medio de eficaces resultados para luchar contra el incendio, y aunque la fortuna no ha premiado la mayor parte de tan generosas tentativas, al fin, y como ya indicábamos el año anterior, ha prodigado sus favores á la *Minimax-Apparate-Bau Gesellschaft* (sociedad en comandita), de Berlín, la cual, después de numerosas experiencias, ha conseguido fabricar un aparato extintor de incendios lo suficientemente sencillo en su manejo para que pueda ser utilizado por todos y lo bastante eficaz por sí mismo para que su acción no quede neutralizada por cualquier causa imprevista.

La referida Sociedad, como ya anunciamos el año anterior, ha puesto al aparato el nombre de **Minimax**, derivado de minimum, por lo mínimo de su precio, peso y tamaño, y de máximum, por su gran sencillez y capacidad potencial.

Este aparato es el más pequeño, el más ligero y el más barato de cuantos se conocen: su capa*cidad extintora es, en cambio, insuperable*. La campaña última no ha podido ser más provechosa, por la universal aceptación que el invento ha obtenido en todas partes, y de ello es buena prueba la multitud de certificados que constantemente recibe en sus oficinas, donde pueden consultarse.

Minimax consta, según lo indica la figura adjunta, de un recipiente en forma de cono, el cual se provee de la carga necesaria y se cuelga en un lugar cualquiera, donde puede permanecer por tiempo indefinido.

En caso de incendio no hay más que descolgarlo de la pared, comprimir convenientemente el botón de la cabeza y se verá salir un fino chorro de 14 metros de longitud, que apaga el fuego de una manera sorprendente.

Lo más notable del aparato es que carece de manga, émbolo y toda otra cosa que se parezca á mecanismo; es el *non plus ultra* de la sencillez.

Harían bien, por tanto, el Gobierno y los Ayuntamientos en declarar obligatorio el uso de estos aparatos extintores de incendios en los teatros, circos y demás espectáculos análogos. Las mismas empresas, para las que un siniestro representa pérdidas incalculables, encontrarían en el **Minimax** la mejor defensa contra todo peligro, pudiendo tener la seguridad de que el pequeño gasto que les impondría su adquisición quedaría compensado bien pronto por la mayor afluencia de público, parte del cual se retrae sistemáticamente de todo espectáculo en local cerrado por la escasa confianza que le inspiran los procedimientos actuales en el caso de ocurrir una catástrofe, lo cual no es ciertamente de extrañar, pues las terribles consecuencias que en tales ocasiones se producen justifican la abstención hasta de personas cuyo valor ha sido probado en toda clase de circunstancias.

El empleo del **Minimax** *es utilísimo* aun en el caso de usar el material ordinario para combatir los incendios; el humo que en estos siniestros se produce es más temible á veces que el mismo fuego, ya por hacer irrespirable la atmósfera, ya (y es lo más frecuente) por impedir, á causa de su densidad, los trabajos de extinción y salvamento; esta es una complicación *gravísima en tales circunstancias*, y que afecta por igual á las víctimas ó á sus salvadores, cuyos valerosos esfuerzos han tenido que ceder hasta ahora ante la imposibilidad de luchar contra el humo; el **Minimax** permite respirar perfectamente aun con el humo más denso, y después de repetidas experiencias en que se ha demostrado su eficacia, son ya varios los Cuerpos de Bomberos del extranjero que han adquirido estos aparatos, que emplean *en todas ocasiones con el más feliz éxito*.

Todas las casas, lo mismo las de la ciudad que las del campo, debieran estar provistas de uno de estos aparatos, ya adquiridos por los propietarios, ya por los mismos vecinos, y entonces, ó no se producirían los siniestros que todos lamentamos ó se combatirán instantáneamente.

En la Exposición Internacional de Lieja (Bélgica), inaugurada el jueves 27 de abril de 1905, hay instalados 1.000 aparatos **Minimax**, y exclusivamente con ellos se han apagado hasta el

mes de agosto nada menos que 13 incendios que en su recinto se habian producido.

El aparato Minimax cuesta 80 pesetas, incluídas dos cargas; las cargas son enteramente gratis, pues la Sociedad se compromete á remitirlas gratuitamente á cualquiera de sus parroquianos que diga haber usado el aparato en la extinción de un incendio.

El Minimax tiene hoy una nueva aplicación de verdadera importancia, dado el incremento cada día mayor de la afición al automóvil. Las sustancias que como fuerza motriz se emplean son combustibles en sumo grado, y puede decirse que cada vehículo lleva consigo un peligro próximo é inminente de incendio. La Sociedad *Minimax-Apparate-Bau Gesellschaft*, adelantándose á los acontecimientos y tomando como base su primer invento, ha construído otros aparatos especialmente dedicados á apagar los depósitos inflamados de bencina de los automóviles, que están dando los más felices resultados. Reciente está, y todo el mundo lo conoce por haberlo leído en los periódicos, el accidente de este género de que estuvo á punto de ser víctima el rey D. Alfonso XIII durante su estancia en Londres: nadie supondrá que los encargados de la limpieza y entretenimiento de la máquina que se habia destinado al joven soberano dejarían de adoptar todas las precauciones que pueden imaginarse para impedir cualquier desgracia, y, sin embargo, el automóvil se incendió, cuando menos se pensaba, amenazando la vida del ilustre viajero. Este desgraciado suceso no podía pasar inadvertido en aquel país, tan digno de alabanza por su instinto previsor, y, en efecto, desde entonces, la Corte de Inglaterra ha dotado á cada máquina de su correspondiente Minimax; el ejemplo no tardará en ser imitado por las más ilustres personalidades, y si es verdad que tanto dice en favor de la previsión de los ingleses no podrá negársenos también que es al mismo tiempo el reconocimiento más explícito de la eficacia del aparato de que hablamos.

El Minimax especial para uso de los automovilistas es de tamaño muy reducido; va encerrado en una elegante caja estuche, que se coloca donde se quiere, y no cuesta más que 150 pesetas con dos cargas. Es, pues, el compañero indispensable en toda excursión, porque nos proporciona la seguridad de librarnos de uno de los más grandes peligros de este *sport*.

D. Eugenio Martinengo, Basea, 12, Barcelona, Agente general para España y Portugal de la Sociedad constructora del Minimax, facilitará con gusto cuantos datos y noticias se le pidan sobre el uso de estos aparatos.

El acetileno y los reflectores portátiles.

Una de las más sorprendentes aplicaciones del descubrimiento del acetileno es el empleo de este gas para alimentar los reflectores portátiles. Hasta ahora, el alumbrado de los trabajos nocturnos ó de los que había precisión de realizar en sitios oscuros, había venido haciéndose por el sistema primitivo, es decir, empleando las teas y hachas llamadas de viento, pues con todos sus inconvenientes, entre los que no eran los de menor importancia la constante movilidad de la luz, el denso humo que producen y la facilidad con que pueden ocasionar un incendio, resultaban insustituibles en la mayor parte de los casos. En efecto, prescindiendo del petróleo, cuyos inconvenientes son tan notorios que no necesitan demostración de ningún género, todos sabemos que el alumbrado por el gas de hulla ó la luz eléctrica exige costosísimas obras, y sobre todo el disponer de muchos meses para realizarlas, y como la necesidad de alumbrar es casi siempre por poco tiempo y tan perentoria que no admite dilación alguna, de ahí que los evidentes progresos de que disfrutamos para el alumbrado ordinario sean de todo punto inaplicables en cualquiera de los muchos casos en que hay que utilizar un alumbrado extraordinario ó circunstancial.

D.R.G.M.238509.

El acetileno ha venido á llenar ese vacío, y forzoso es confesar que, aunque no sea más que bajo este solo aspecto, su descubrimiento es de tal importancia que merece ser colocado entre las más brillantes conquistas de los tiempos modernos.

Los reflectores por acetileno portátiles se distinguen por su sencillez, por la facilidad con que se transportan de un punto á otro y por la fijeza de la luz que producen: bajo este último respecto, aun ofrecen una nueva ventaja sobre cualquier sistema de alumbrado, pues la llama del acetileno, la más parecida por sus radiaciones á la luz solar, da á los objetos su color natural.

Claro es que cuando se trata de utilizar los reflectores de acetileno portátiles no es indiferente ni mucho menos la elección de esta clase de aparatos, sino que deben emplearse siempre aquellos que ofrezcan mayores ventajas. En este sentido, pocos ó ninguno podrán competir con los que construye la Casa que representa en España D. E. Martinengo. Con un gasto relativamente pequeño, pues sólo consume 120 litros de gas por hora, desarrolla una fuerza lumínica de 250 bujías, alumbrando perfectamente, aun á 100 metros de distancia, objetos de 80 metros de ancho por 25 de altura. Estos reflectores pueden ser llevados y servidos por un solo hombre, y su luz permanece segura é inalterable á la intemperie.

Los reflectores ordinarios bastan para realizar en buenas condiciones los trabajos de los Cuerpos de bomberos, para alumbrar las obras de canalización, construcción de puentes, etc., y para la mayor parte de las necesidades de un ejército acampado; sin embargo, también los hay de mayor potencia lumínica, con aplicación para el alumbrado de los buques costeros, para las operaciones de carga y descarga de barcos y otras análogas, los cuales alumbran perfectamente á 500 metros de distancia ó combinados para producir el alumbrado con duración ilimitada. Los reflectores por acetileno portátiles se emplean ya con excelentes resultados para alumbrar los aparatos de cambio de vía en las líneas férreas y es de esperar que, generalizándose su uso hasta ser obligatorio, sea difícil, si no imposible, la repetición de siniestros ferroviarios debidos á equivocaciones en el uso de las agujas á causa de la oscuridad.

D. Eugenio Martinengo, Basea, 12, Barcelona, tiene siempre á disposición del público reflectores portátiles y facilitará gustoso cuantos datos se le pidan sobre su utilidad, precio y aplicaciones.

La medicina moderna.

El Vitógeno.—La emulsión lecitinada.

Sin negar la eficacia de la medicación antigua, forzoso es convenir en que no puede aplicársele con justicia aquella conocida afirmación del poeta de que «cualquier tiempo pasado fue mejor»: los adelantos de la química, la perfección de los aparatos de laboratorio, la necesidad, en fin, de vencer la resistencia que oponemos á la administración de ciertos medicamentos, han estimulado el ingenio de químicos y farmacéuticos, y merced á ello disponemos hoy de elementos tan poderosos que causarían la admiración de los facultativos más eminentes de las pasadas generaciones.

El Vitógeno.—Conocidas eran, por ejemplo, hace muchos años las propiedades del *Vanadato de sosa*: empleado, sin embargo, este medicamento solamente como *estimulante* de los órganos hematopoyéticos y como proveedor de *oxígeno* á la sangre y á los tejidos, su acción era tan incompleta que en muchos casos resultaba ilusoria. Así lo comprendieron los notables químicos señores J. Morató é Hijo, farmacéuticos de Palautordera, y á fuerza de estudios y experiencias en su Laboratorio, consiguieron preparar la fórmula del *Vitógeno*, licor de mesa á base de metafosfovanadato disódico, medicamento moderno ciertamente, pero que ha merecido la más entusiasta recomendación de todos los médicos como *estimulante de funciones tan principales como las del cerebro y del gran simpático*.



El *Vitógeno*, por su íntima combinación con el fósforo, forma un elemento plástico y reconstituyente de primer orden, perfectamente asimilable en los *centros ganglionares y nerviosos*. Su acción, pues, es insustituíble en los casos de depresión orgánica, en las convalecencias de todo género y en los excesos de trabajo intelectual ó material; es un verdadero generador de vida y energía en todo el organismo, singularmente en el que dice relación á la vida vegetativa, y puede considerarse como el coadyuvante *sin igual en el tratamiento de la tuberculosis*, de la que triunfa en muchos casos, y de la anemia, clorosis, neurastenia, afecciones medulares y cerebrales, etc., que combate siempre con la mayor fortuna. El *Vitógeno* tiene además un sabor exquisito merced á las escogidas plantas aromáticas que entran en su composición, y de esta suerte, al mismo tiempo que un licor agradable, es el mejor tónico estomacal que puede emplearse.

Emulsión lecitinada.—Igual ó parecido éxito que con el *Vitógeno* han alcanzado los señores J. Morató é Hijo con esta Emulsión. La *Lecitina del huevo* es sin disputa el medicamento fosfatado por excelencia, pues tiene el fósforo en *combinación orgánica*; combinada, por tanto, con la emulsión de *Aceite de hígado de bacalao, glicerofosfatos y leche suiza*, ó condensada por la evaporación, resuelve el problema de la medicación en la debilidad nerviosa, ósea y muscular y en el linfatismo, enfermedades del pecho, tos, bronquitis, etc.

La *Emulsión lecitinada*, conservando todas las buenas propiedades de las sustancias que entran en su composición, es más flúida que cualquiera de sus similares, tiene un olor y sabor agradables y representa en el más pequeño volumen la mayor cantidad de tónicos reconstituyentes alimenticios, convirtiéndose en un alimento poderoso. Su uso, conveniente á las embarazadas para la robustez de sus hijos, es indispensable á las personas cuyo pecho ó pulmones sean débiles y enfermizos; en los casos de propensión tuberculosa ó de tisis incipiente es seguro que se obtiene rápida y completa curación.

Los dos medicamentos mencionados se preparan única y exclusivamente en el Laboratorio de los Sres. J. Morató é Hijo, de Palautordera; dotado este establecimiento de los mejores y más modernos aparatos, elabora con la mayor perfección toda clase de productos químicos y practica análisis de orinas y de cualesquiera otras sustancias orgánicas con la más clara y completa especificación de sus resultados. El *Vitógeno* y la *Emulsión lecitinada* se venden al por mayor en la Farmacia de J. B. Morató, paseo de San Juan, núm. 235, frente á las Salesas, Barcelona, y al por menor en las más acreditadas de España y aun del extranjero.

Productos alimenticios.

En sana salud todos los alimentos son buenos, aunque, como es natural, haya unos mejores que otros; pero cuando la cuestión de alimentos adquiere su verdadera importancia es en aquellos casos en que se destinan á personas enfermas, convalecientes y, en general, á todas las de estómago delicado.

Cualquier abuso ó la menor imprevisión en este punto puede acarrear al paciente grandes é irremediables daños, pues una mala ó viciosa digestión suele ser causa ó de que se estacione la enfermedad ó, lo que es peor, que adquiera un desarrollo inesperado.

Por consiguiente, todo cuanto contribuya á que los alimentos no sólo no alteren la salud, sino á recobrarla, es empresa humanitaria y plausible.

Por esta causa no será nunca bastante alabado el inteligente y distinguido industrial de la hermosa ciudad de Barcelona D. Jaime Figueras, que tanto ha contribuido á la resolución de este importante y transcendental asunto.

En efecto, comprendiendo el citado industrial que uno de los artículos de más general aplicación es la sopa en sus muchas variedades, pues su consumo es casi diario para las personas sanas y se prescribe dos y más veces al día para enfermos y convalecientes, ha dirigido todas sus iniciativas y sus esfuerzos todos á conseguir que unos y otros puedan utilizar tan universal medio de alimentación en condiciones tales de pureza y legitimidad que alejen todo temor.

Importador directo del precioso producto que se recoge en el Brasil y que da lugar á la elaboración de la *Tapioca*, el Sr. Figueras se ha propuesto anular las múltiples falsificaciones que el mercantilismo ha introducido en ese artículo; falsificaciones tanto más censurables y dignas de reprobación, por lo mismo que se trata de un artículo de los de uso más necesario y frecuente entre los de primera necesidad.

Por serlo tanto, nadie debía desconocer la manera de distinguir la Tapioca pura y natural de la Tapioca falsificada ó artificial elaborada con fécula de patata: así no seríamos en muchos casos víctimas y cómplices de un lamentable engaño, origen frecuente de dolencias y recaídas que no bastan á evitar los más exquisitos cuidados.

Deseando, pues, vulgarizar ese conocimiento, aconsejamos á nuestros lectores que no olviden la opinión de Mr. Payen, insigne químico del Instituto de París, en su interesante *Tratado sobre las sustancias alimenticias*. Según él, «La verdadera Tapioca exótica no altera en nada durante la cocción el sabor y aroma del caldo ó de la leche. En cambio, la Tapioca de fécula altera el sabor de los líquidos empleados y les da un gusto desagradable».

Nada más fácil, por consiguiente, que cerciorarse de la pureza y legitimidad de la Tapioca que adquirimos; el paladar de una persona sana es suficiente Laboratorio.

El Sr. Figueras no se ha contentado con elaborar la *Tapioca Julienne*, sino que, teniendo en cuenta que, por lo mismo que se trata de la alimentación de personas débiles, convalecientes ó enfermas, hay que evitar á todo trance el cansancio que produce la falta de variedad, ha completado su obra ofreciendo al público el *Arroz Julienne*, sopa sumamente agradable y refrescante, y propia por tanto para las estaciones de verano y primavera, y el *Puré Imperial*, sopa de legumbres eminentemente nutritiva, de gusto exquisito y de fácil asimilación, por lo cual se recomienda y prescribe hasta para la alimentación de los niños.

El Sr. Figueras ha atendido también á la alimentación de las personas que disfrutan de buena salud, preparando el *Puré royal Julienne*, que á la vez que es el más exquisito de los purés, constituye una novedad sumamente higiénica y agradable: el *Puré royal* es la sopa preferida por las familias más distinguidas y su uso se ha hecho indispensable, así en las mesas de la alta aristocracia como en las de las clases medias acomodadas. Su preparación es sencillísima y su confección sólo exige de 15 á 20 minutos de cocción en el caldo.

D. Jaime Figueras tiene su fábrica en la calle de Trafalgar, núm. 61, bajos, de Barcelona, y después de no pocos esfuerzos ha conseguido que sus productos alimenticios se vendan en todos los Colmados y Droguerías.

Las grandes industrias catalanas.

Talleres de ALEXANDER HERMANOS, constructores de máquinas y de calderas á vapor, en Barcelona.

Difícil es hablar de la España industrial sin tener que hablar también de la Casa Alexander Hermanos. Cataluña y Valencia, Castilla y Andalucía, todas las regiones, en fin, de nuestro país, nos ofrecen de esa verdad un elocuente testimonio, pues apenas hay en ellas fábrica ó taller de mediana importancia, instalados en el largo espacio de medio siglo, cuya maquinaria no lleve el *nombre* y la *marca* de estos acreditados *constructores*, hasta el punto de que la lista de sus instalaciones nos daría el censo más completo de la España fabril é *industrial*.

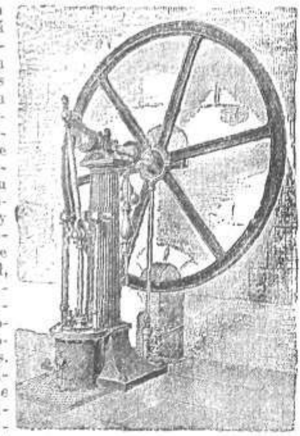


Ese fenómeno tiene, sin embargo, una sencilla explicación. Los Sres. Alexander *Hermanos* no son solamente constructores de maquinaria y de calderas á vapor, es decir, no han fundado sus grandes talleres por el solo afán de construir, sino que, poseyendo los profundos conocimientos científicos y prácticos que esta industria requiere, cuando se deciden á construir una caldera ó una *máquina* es porque han agotado ya todas las previsiones para elegir el tipo y el sistema que en sus diversos aspectos *ofrezcan mayores ventajas*.

Tal sucedió, por ejemplo, en 1851 al introducir por primera vez en España la máquina marítima Compound. Los Sres. Alexander, dando su verdadero valor á factores tan importantes como el volumen del motor, el peso del émbolo, etc., adoptaron sin vacilar la máquina de aquel tipo sistema Wolf, motor vertical á dos cilindros, porque con un volumen reducido y con *un menor peso del émbolo*, al asegurar la *regularidad* del contacto y la menor intensidad del rozamiento, se evitan ó por *lo* menos se reducen las pérdidas de fuerza, que es muchas veces la ruina de una industria, y se prolonga la vida de la máquina. Iguales precauciones han adoptado para la construcción de generadores de vapor, que son otra de sus especialidades, y por tanto, están en condiciones de ofrecer un tipo de caldera *cuyo uso garantiza una verdadera economía* de combustible.

No es posible hacer la historia detallada de estos talleres, pues para ello sería preciso exponer punto por punto los continuos progresos de la mecánica moderna. Resumiendo, sin embargo, las impresiones que su visita produce, forzoso es declarar que no se sabe qué admirar *más*, si la precisión y el orden con que trabajan los 400 operarios, dirigidos por especialistas hábiles y consumados, ó las maravillosas obras que salen de sus manos. Allí se ven la máquina semifija, de 5, 10 y 15 caballos efectivos, con caldera vertical y fogón interior, que tanto ha llamado la atención *de los inteligentes y es tan recomendada* para las pequeñas industrias; la máquina fija, de 12 y 18 caballos efectivos con caldera independiente, única recomendable para las que necesitan de poca fuerza motriz, porque permiten utilizar el vapor de otro modo, y la máquina fija también, pero de 25 á 600 caballos efectivos, construcción Alexander modificada, que reúne á la vez la mayor resistencia y la mayor sencillez. *Todas están provistas* de la *válvula expansiva privilegiada*, movida automáticamente por el regulador, lo cual les asegura una marcha uniforme y que al producir una tercera expansión produce también una notable economía de combustible.

Otra de las especialidades que más alto han puesto el nombre de estos talleres es la de la maquinaria agrícola y de bombas para riego. La decisiva importancia que la elección de maquinaria tiene en estos *asuntos nos obliga á aconsejar* á todos que antes de adquirir la que necesiten *se informen detalladamente* de las que la Casa Alexander construye: sus instalaciones para la agricultura se distinguen por la economía en el consumo y por la sencillez de la construcción; los señores Alexander han tenido presente que estas máquinas han de *cuidarse por* hombres del campo, sin grandes conocimientos mecánicos, y por *eso han adoptado generalmente* el *sistema de* expansión por medio de dos cilindros y condensación, y la forma semiportátil, que es la que mejores resultados da en la práctica. Otro tanto podemos decir en cuanto á las bombas para *riegos*: las de la Casa Alexander Hermanos se recomiendan por su gran sencillez y *por su* inmejorable efecto útil, resultando superiores á todas las conocidas. En la mayor *parte* de los casos emplean el sistema de bombas de doble efecto, del que han obtenido privilegio de invención; pero si se trata de elevar el agua á grandes alturas, entonces es preferible emplear las bombas con válvulas metálicas, también privilegiadas, de las que hay ya



funcionando un buen número con un éxito que excede á toda ponderación.

La Casa Alexander tiene también patente de invención por sus trenes completos para la extracción de materias fecales, sistema inodoro perfeccionado. Estos aparatos, á que tanto deben la salubridad é higiene de las poblaciones, están dispuestos para realizar el trabajo con la mayor rapidez, asegurando además el completo trasiego de las materias extraídas. El sistema antiguo por el vacío obligaba á practicar estas operaciones con desesperante lentitud, y aun así era casi imposible el evitar la *frecuentísima obstrucción* de los tubos que obligaba á suspender á cada *momento los trabajos*; el de la *Casa Alexander* ha conseguido salvar uno y otro escollo, y como sobre el *antiguo ofrece también una economía* práctica del 30 por 100 de carga, no es de extrañar *que se esté empleando casi con exclusividad* y con brillante éxito en todas las poblaciones de verdadera *importancia*.

Mucho más podríamos decir acerca de estos notables talleres si la índole de este libro y el limitado espacio de que podemos disponer no nos obligasen á poner fin á este trabajo; pero como las ideas que en él se contienen son de grandísima importancia así para los municipios como para los particulares, les aconsejamos que, si necesitan alguna ampliación, se dirijan á los señores Alexander Hermanos, calle de Ginebra, 40, Barcelona, los cuales se apresurarán á satisfacer sus justos deseos.

Nosotros sólo añadiremos, para concluir, que esta Casa, que ha obtenido medallas de primera clase en cuantas Exposiciones ha tomado parte y de oro en las Universales de *París* y *Barcelona*, tiene hoy funcionando más de 2.000 máquinas á vapor, con una fuerza efectiva superior á 60.000 caballos, y esta brillante página de su historia es, *sin disputa*, la *más preciada recompensa* de las iniciativas y de la actividad de sus fundadores y *directores*.

Contra el escrofulismo.

El escrofulismo, germen de la anemia, del raquitismo y de la terrible tisis, es la plaga imperante en los grandes centros de población donde multitud de familias viven en condiciones verdaderamente antihigiénicas.

La terapéutica escrofulosa, en su afán de dar la batalla á un enemigo tanto más temible cuanto más extendido, ha buscado y encontrado un remedio que no sólo ataca al mal en sus raíces, sino que previene la infección de los tejidos, haciéndolos refractarios á tan destructor padecimiento. Ese remedio es el **Aceite de hígado de bacalao.**

Verdad es que ese medicamento lleva en sí productos inútiles, que sólo le dan peso, volumen y malas condiciones gustativas; lo principal, sin embargo, era encontrar en él *virtud curativa bastante contra* aquella exterminadora dolencia, porque después no *faltarían medios de neutralizar* los inconvenientes que su uso pudiera ofrecer en la práctica. *Así ha sucedido*, en efecto; el infatigable Dr. Comabella, con inteligencia y asiduidad dignas de los mayores elogios, logró confeccionar, hace ya más de veinte años, su **VINO RESTAURADOR á base de Extracto de hígado de bacalao**, el cual es considerado por los más reputados médicos como precioso talismán de la terapéutica antiescrofulosa y reconstituyente.

El Vino Restaurador Comabella ha tomado carta de naturaleza, no sólo en las clínicas particulares y en los establecimientos de Beneficencia, sino también en la medicación casera, que es la mejor demostración de su merecido éxito. Todos saben que el administrar el Aceite de hígado de bacalao en emulsiones y substancias grasas es hacer *imposible* su uso desde que empiezan los calores; en cambio, el **Vino Restaurador**, además de ser absorbido rápidamente, produciendo la inmediata asimilación de los principios extractivos, puede y debe tomarse durante la canícula, porque da tonicidad al organismo y comunica *á la fibra gástrica la saludable acción* de los medicamentos eupépticos y aperitivos.

En resumen, la experiencia acredita que el **Vino Restaurador** del Dr. Comabella es el *prototipo de la medicación antituberculosa*; que su sabor, color y consistencia son los del mejor *vino rancio estomacal y digestivo*; que puede tomarse por niños y adultos lo mismo en invierno que en verano, y, por último, que su uso es indispensable siempre que el organismo se halla depauperado por afecciones del sistema linfático ó de los huesos.

El Vino Restaurador debe tomarse en dosis de media á una copita dos veces al día durante la comida ó inmediatamente después, y el frasco vale 3 pesetas.

El Dr. Comabella no se ha contentado con el éxito alcanzado por el **Vino Restaurador**; puede decirse que ese mismo éxito le ha estimulado á proseguir su humanitaria empresa de contribuir al alivio de gran número de dolencias. Así, por ejemplo, comprendiendo la influencia *tópica del yodo sobre los sistemas linfático* y glandular, ha compuesto el **ALGODON YODADO**, cuyos *resultados* son maravillosos en los infartos crónicos del bazo y del hígado, en los *ganglionares y, en general, en los dolores* articulares, tumores blancos, etc.

Otras dolencias *no menos* terribles que las anteriores ha conseguido vencer la infatigable actividad del Dr. Comabella; nos referimos á la anemia cerebral y tuberculosis pulmonar: su **LECITINA GRANULAR** las combate con verdadera eficacia, y serán muy pocos los que, empleando en las condiciones prescritas ese medicamento, no hayan notado una importante mejoría, ya que no un restablecimiento completo.

Por último, y adelantando cada vez más en la lucha con los elementos destructores de la vida, el Dr. Comabella ha podido ofrecer al público tres medicamentos utilísimos, que son: el **GLICEROFOSFATO DE CAL GRANULAR**, perfectamente asimilable y de positivos resultados contra la debilidad orgánica, la inapetencia y los fenómenos de consunción; la **NUEZ DE KOLA GRANULAR**, reconstituyente eficacísimo, que tonifica y estimula el sistema nervioso, curando la neurastenia, el histerismo, la clorosis, etc., y la **KOLA GLICEROFOSFATADA CALCICA**, *tónico nervioso* de primer orden, de uso indispensable, con especialidad á los *neurasténicos* y en general á cuantos enfermos sienten debilitadas las fuerzas todas de sus *miembros*.

De venta en todas las Farmacias y en la del doctor Comabella, *calle del Carmen*, **núm. 23**, Barcelona.

Tratamiento y curación de las enfermedades mentales.

La alienación mental no se templa por la represión; la pena morbosa no se mitiga en el encierro. Cuando en las cárceles se enloquece por la privación de los agentes de la Higiene, ¿cómo podría emplearse un régimen casi carcelario para curar las enfermedades mentales? El ideal de un asilo frenopático es *ser realmente un manicomio y no parecerlo.*

Eso es **NUEVA BELEN**, *Casa de Salud* fundada en 1857, pero erigida de nueva planta desde 1873 con la vista fija en las inspiraciones de la psiquiatría moderna, en el código de la más acendrada caridad y en los consejos de la experiencia clínica.

En la vertiente meridional del Tibidabo, dominando la urbe barcelonesa y poblaciones comarcanas, levántanse unos grandes y modernos edificios que más que Nosocomio parecen, por su situación y por sus bellezas, una deliciosa quinta de recreo, y si no fuera porque es conveniente que el enfermo tenga alguna idea de su propia alienación para curarla, podría vivirse allí meses y años enteros sin apercibirse de que se vive en un manicomio. Todo en **NUEVA BELEN** conspira *á rodear á los enfermos de un conjunto de condiciones físicas y de influencias morales que, al paso que proporcionan al organismo elementos materiales los más vivificantes, dan al espíritu tranquila expansión, calma y sosiego, cohibiendo suavemente los exagerados impulsos del delirio.* Higiene, tranquilidad, limpieza, seguridad, orden, suavidad, confianza y consejo; he ahí los principios esenciales del modo de ser de **NUEVA BELEN**.

II

Este Establecimiento, con cuarenta y siete años de ejercicio, ha sido visitado por ilustrados médicos y afamados frenópatas, cuyos juicios no han podido ser más lisonjeros. Diferentes publicaciones científicas nacionales y extranjeras le han juzgado también, y como, por tales motivos, la historia de **NUEVA BELEN** es del dominio público, resulta ocioso ensalzar lo que tantas veces y por tantos conceptos ha sido elogiado. Basta decir que el asilo, desde su inauguración de 1873 en San Gervasio, ha tenido que ser dotado de otros dos grandes cuerpos de edificio, porque el antiguo era insuficiente para sus muchos pensionistas.

III

La cuestión capital que hay que resolver cuando se trata de construir un manicomio es la de su emplazamiento. La ciencia exige á estos establecimientos:

Terreno sólido, seco y apto para la vegetación.

Alejamiento de pantanos y focos de infección.

Mediana elevación en un suave declive meridional.

Preservación de vientos dañinos y libre acceso de los saludables.

Perspectiva de un país ameno y bello.

Y agua potable en abundancia para la limpieza, bebida y riego.

Todas estas circunstancias se hallan reunidas en **NUEVA BELEN**. Situada, como hemos dicho, en la vertiente meridional del *Tibidabo*, domina á Barcelona y á los pueblos del llano. Desde su recinto se descubre una deliciosa campiña, sembrada de quintas y jardines; la colina del Puchet la preserva de las impetuosas y húmedas corrientes de Levante; el ferrocarril de Sarriá, los tranvías, el Montjuich, y á lo lejos las naves pescadoras y los buques de alto bordo, que desde el asilo se divisan, hacen del paisaje uno de los de más bella é interesante perspectiva.

El manicomio, rodeado de una elevada cerca, para evitar toda evasión, ocupa una superficie de cinco hectáreas, cuyas dos terceras partes están plantadas de árboles que con su sombra protegen los paseos, y de arbustos y vegetales de adorno, para avenidas y jardines; otra parte del terreno está dedicada á huerta, no sólo en utilidad del Establecimiento, sino para proporcionar trabajos agrícolas á los alienados á quienes gusta ó conviene dedicarse á ese ejercicio. También hay un magnífico frontón, con todas las dependencias necesarias é instalado de suerte que se puede ver el juego desde las salas de recreo. En la parte más agreste, convertida en viñedo, brota un rico manantial de agua para los usos domésticos y el riego.



IV

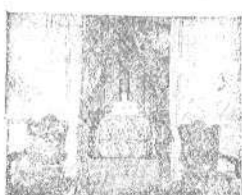
El edificio, orientado al SE., consta de tres cuerpos adosados, á saber: *Departamento de hombres*, á la derecha; el de *mujeres*, á la izquierda, y en el centro la *Administración* y la *Convalecencia*, que sirven para aislar y comunicar, según las necesidades exijan, los otros dos, aislados por el frente por extensos jardines y frondoso arbolado.

Consta de planta baja y primer piso.

En la planta baja hay un espacioso Salón-vestíbulo, desde el que se ven el Gabinete de Consultas y el de Observación, la Administración, la Botica, las habitaciones del Médico-Director,



Médico interno y Director económico. Sigue un gran patio, ladeado de corredores porticados, en cuyo centro se levanta la estatua de Fr. Gilabert Jofré, y á continuación se encuentran la Capilla y la Cocina.



El primer piso del edificio central es la *Convalecencia*, espacioso salón, con varios gabinetes á la derecha para hombres y á la izquierda para mujeres. En este piso están las habitaciones de las Hijas de la Caridad, el salón central ó de visitas para convalecientes y dos *Salones psiquiátricos*, uno para cada sexo, donde se reúnen los enfermos tranquilos bajo el influjo de máximas y consejos, cuya lectura propende á facilitar su curación.



V

Los departamentos laterales están edificados bajo un mismo pie, y, con pocas diferencias, ambos tienen un corredor porticado, largo y espacioso, para el paseo en los días tempestuosos.

Constan de planta baja y principal, y en su construcción se ha tenido presente: 1.º, división de las habitaciones según la posición de los pensionistas; 2.º, clasificación de éstos por la forma de su enfermedad: 3.º, aislamiento de agitados y furiosos: 4.º, comunicación recíproca de los tranquilos, y 5.º, vigilancia continua sobre enfermos y empleados.

Por el primer concepto las habitaciones son de 1.ª, 2.ª y 3.ª clase. Los gabinetes de 1.ª, muy espaciosos y uno para cada pensionista, tienen salida á un parterre. Los de 2.ª tienen salida á una galería. Los de 3.ª son estancias para cuatro enfermos y un criado. También hay habitaciones de lujo, absolutamente aisladas y con todas las comodidades que pueden apetecerse. Todas las habitaciones están alumbradas por gas.

Por la forma de la enfermedad, las habitaciones son de *tranquilos*, de *agitados* y de *furiosos*. Los primeros ocupan la parte anterior, próxima al frontispicio, gozan de magnífica perspectiva y tienen salones de recreo para las horas convenientes. Los *furiosos*, que habitan la planta baja y parte posterior, reciben luz difusa, gozan de excelente ventilación y en algunas celdas hay paredes acolchonadas, etc. La vigilancia, á cargo de las Hijas de la Caridad y de los criados, es continua.

Los comedores para los tranquilos son también de 1.ª, 2.ª y 3.ª clase.

El *balneario* está dotado de cuantos adelantos exige la hidroterapia con relación á las enfermedades mentales, incluso de la *ducha circular* de plataforma rotatoria. Hay baños tibios, calientes y fríos, impluvio descendente, *ducha*, chorros laterales, etc., y aparatos eléctricos de faradización para llenar todas las indicaciones precisas.

El *lavatorio* para los enfermos que no lo tienen en su misma habitación, bien alumbrado y estucado, tiene un mecanismo que proporciona el agua necesaria, evitando que se derrame el sobrante.

Los *lavaderos*, anchos, poco profundos, con aparatos para *coladas automáticas*, están dirigidos, como toda esta sección, por las Religiosas.

La *bodega*, clara y ventilada, se halla al abrigo de los cambios atmosféricos.

Por último, en el departamento de mujeres hay una sala de labor y en el de hombres una selecta y adecuada Biblioteca.

Los enfermos de 1.ª y 2.ª clase en las enfermedades comunes son asistidos en su propia estancia: para los de 3.ª hay una enfermería en cada departamento.

Como se ve, todo se halla dispuesto conforme á las prescripciones más severas de la higiene, cuyos procedimientos suaves y duraderos ejercen tanta influencia en la curación de las enfermedades mentales.

La dirección y el servicio facultativo están á cargo de los reputados doctores Giné y Moles, con los ayudantes necesarios; el Director económico es D. Juan Moles, y el servicio interior del establecimiento está encomendado á las Hijas de la Caridad y á un numeroso personal de inspectores, enfermeros, enfermeras y criados.

Pensiones: 1.ª clase, 36 duros por mes. Gabinete y dormitorio, jardines inmediatos. **Alimentación.** *Desayuno*: chocolate, té ó café con leche. *Almuerzo*: cuatro platos, dos de ellos fuertes, quesos y postres. *Comida*: sopa, cocido, dos principios y un frito, quesos y postres.

2.ª clase, 25 duros por mes Habitación-dormitorio á la inglesa. **Alimentación.** *Desayuno*: como el de 1.ª clase. *Almuerzo*: tres platos variados, dos de ellos fuertes, y postres. *Comida*: sopa, cocido, dos principios y postres.

3.ª clase, 18 duros por mes. Alimentación. *Desayuno*: como el de 1.ª clase. *Almuerzo*: dos platos variados y un postre. *Comida*: sopa, cocido, un principio y un postre.

Hay también pensiones extraordinarias á precios convencionales.

Documentación necesaria para el ingreso.—Certificado de dos médicos en que conste el padecimiento mental y la conveniencia, necesidad y urgencia del régimen manicomial, con el *Visto bueno* del Subdelegado de Medicina del distrito y el informe-autorización del Alcalde de la población en que resida el paciente.

La *correspondencia* será dirigida á los Directores facultativo ó económico, ó al Administrador de NUEVA BELEN, San Gervasio, Barcelona.

Nueva riqueza agrícola.

Hasta hace muy pocos años casi nadie se preocupaba en nuestro país sino de colocar sus muchos ó pocos ahorros en el papel del Estado; mas desde que los Valores mobiliarios tienen que soportar el impuesto que grava los intereses, ya sea por efecto de esta medida, ya porque coincidiendo con ella nos hayamos dado cuenta de los resultados económicos que otros países más adelantados que el nuestro obtienen por la concurrencia de la iniciativa particular al desarrollo y multiplicación de las empresas industriales que tanta influencia ejercen en la riqueza pública, es lo cierto que por todas partes se percibe un noble espíritu de emulación, al cual se deben indudablemente cuantos progresos se realizan en el camino de regenerar nuestras fuerzas económicas, harto decaídas por desgracia, para colocarnos al nivel de aquellos pueblos cuya prosperidad es reconocida por propios y extraños.

Nadie duda que sobran capitales en España; sólo con pasar la vista por los balances que periódicamente publican nuestros primeros Establecimientos de crédito nos convenceremos de que en muy poco tiempo podríamos realizar una gran transformación en nuestro país; bastaría para ello con aplicar á cualquier empresa industrial ó mercantil maduramente pensada y seriamente establecida una parte de la enorme cantidad que en aquellos balances aparece inmovilizada, y de esa suerte, al mismo tiempo que los capitalistas obtendrían segura y productiva colocación á su dinero, habríamos abierto nuevos horizontes á la producción nacional y nos libraríamos poco á poco de nuestra condición de tributarios del extranjero.

Tan patrióticas consideraciones son, sin duda, las que han movido á D. Julio Pons, uno de los catalanes de más iniciativa, á fabricar en grande escala el tártaro de orujo.

La fabricación del tártaro de orujo, como decíamos el año anterior, era no hace mucho completamente desconocida entre nosotros; la fábrica establecida por el Sr. Pons es la primera de este género, y su instalación es tan reciente, que sólo cuenta poco más de tres años de existencia; sin embargo, el Sr. Pons ha sabido reunir con tal acierto cuantos adelantos han sido sancionados por la práctica, que bien puede decirse que, además de ser la primera de España esta fábrica, es también una de las más notables del extranjero.

El Sr. Pons sabe que no todas las uvas son aprovechables para la vinificación; algunas hay que, por exceso ó defecto de madurez, ó por cualquiera otra de las muchas circunstancias que influyen en el aprovechamiento de la uva para la fabricación del vino, no pueden ni deben pasar á la pisa; cuando esto sucede, ó se deja perder gran parte de la riqueza obtenida, convirtiéndose por este solo motivo en desastrosa una cosecha que hubiera debido ser excelente, ó hay que destinar ese fruto á otros fines muy distintos de la vinificación, lo cual no sólo disminuye la cuantía de los perjuicios que parecían inminentes, sino que á veces da origen á positivos y cuantiosos beneficios. El estudio concienzudo y minucioso de este interesante problema es, sin duda, el que ha decidido á D. Julio Pons á montar con todos los adelantos la fabricación del tártaro de orujo. Además, y en vista de los nuevos y crecidos impuestos sobre los alcoholes, el señor Pons ha estudiado un nuevo procedimiento para extraer el tártaro de orujo en frío, obteniendo así con muy poco coste un rendimiento doble del actual: el procedimiento es un secreto que guarda cuidadosamente el fabricante, sin embargo de lo cual no creemos equivocarnos adelantando la noticia de que esta fabricación se hace bajo la base de piquetas. El Sr. Pons se ha fijado, como no podía menos, en las múltiples y variadas aplicaciones que los derivados de este producto tienen en Medicina, Tintorería y Metalurgia, y como esas tres ramas de la actividad humana hacen cada día nuevos progresos y ensanchan su esfera de acción, no es aventurado suponer que la empresa acometida por él es de las que tienen asegurado un resultado económico inmejorable.

El Sr. Pons, aprovechando las lecciones recibidas de su padre, introductor de este negocio en España desde 1852, estudió á fondo el planteamiento de la industria de que hablamos, y se decidió á construir la fábrica que con tanto acierto explota á pocos kilómetros de Perpiñán, ciudad del Rosellón. El desarrollo de la vinicultura en aquella comarca le brindaba la seguridad de proveerse, con los menores gastos posibles, de la cantidad de primeras materias de excelentes propiedades, para poder atender la demanda del tártaro de orujo; mas como esa demanda crece de día en día y la producción de aquel país no basta á sostener las necesidades de la fabricación, el Sr. Pons se ha visto obligado á establecer una Casa central en la calle de Moncada, 27, de Barcelona, y sucursales en Valencia, Málaga, Sevilla, Alicante, Logroño y Zaragoza, con el exclusivo objeto de acaparar los residuos de la vinificación de esas provincias y de las colindantes.

El crédito industrial del Sr. Pons ha traspasado ya las fronteras, y sus tártaros de orujo se exportan en gran cantidad, no sólo á varias comarcas francesas, sino también á Alemania, Rusia, Inglaterra y Estados Unidos de América, en cuyos países son cada vez más solicitados. La exportación de este año, contando con la de tártaro natural y heces de vino, alcanzada por el Sr. Pons, asciende á 6.000 toneladas, y esta cifra tan considerable dice bien cuánto se puede esperar de industrias tan bien montadas y con tanto acierto dirigidas.

La fabricación del tártaro, del que se obtienen después el crémor tártaro y los ácidos tartáricos, está llamada á adquirir mayor desarrollo cada día por lo costoso que resulta el obtener estos productos de la oxidación de materias azucaradas; el problema entraña capital importancia para la viticultura, y por tanto la tiene muy grande para nuestro país, donde una no pequeña parte de su suelo está dedicada á este cultivo.

La fabricación de pianos y harmoniums.

No es tan fácil como parece construir un piano; el aspecto de esos preciosos instrumentos que, al mismo tiempo que forman parte del mobiliario de toda casa medianamente acomodada, contribuyen de manera tan eficaz á amenizar nuestras reuniones, sólo nos da una idea incompleta del tiempo que se emplea en su fabricación, como de la suma de trabajo y de dinero que la misma exige.

Empezando por la madera baste saber que no todas las que salen al mercado son aprovechables para la construcción de un piano. Lo mismo las interiores que las exteriores han de ser de calidad superior, y desde que entran en la fábrica hasta que pueden ser utilizadas han de pasar muchos años, á veces más de sesenta, pues sólo así garantizan la buena construcción. Las maderas han de estar perfectamente secas, y aun así, después de las labores preliminares, como el quitarlas las levaduras y sujetarlas á escuadra, hay que someterlas á la resecación natural ó artificial antes de empezar la fabricación de la armadura.

Concluída esta primera parte, empieza la construcción del clavijero empleando maderas duras, como la encina, haya, roble, etc.; en ellas se clavan las púas, de acero templado para que no se tuerzan, donde se arrollan las cuerdas, y por último, se coloca la tabla armónica, verdadera alma del piano, puesto que es la que recibe las vibraciones de las cuerdas y las transmite á la caja sonora, de donde pasan á la masa de aire que las lleva á nuestros oídos. El piano es muy antiguo, pero no se ha construido siempre en la forma con que hoy se nos presenta: se llamó primero *Clavicordio* (siglo XV), después (siglo XVI), *Espineta*; más tarde *Clavicímbalo* (siglos XVII y XVIII), hasta que en esta última época, y gracias á los constructores Sebastián y Pedro Erard, que inventaron el mecanismo del escape, prepararon esos hermosos pianos del siglo XIX, cuyos modelos, no obstante parecer acabados, se van perfeccionando sin cesar.

La industria de construcción de pianos y harmoniums es, sin duda alguna, de las más adelantadas en nuestro país. Las principales capitales de España cuentan con alguna fábrica de esta clase, si bien, como es natural, no todas están montadas con idéntica perfección ni se hallan á igual altura. Entre las más renombradas hay que colocar por derecho propio la de la Viuda de Pedro Estela, calle de Cortes, núm. 605, Barcelona, una de las más antiguas de España, puesto que se fundó el año 1830 por los constructores «Boisselot y Bernareggi», de los que es sucesora. Todos sabemos el esmero exquisito con que aquellos señores instalaron su fábrica y el incesante afán con que la dotaban de cuantos adelantos y perfeccionamientos se descubrían para mejorar la calidad de sus acreditados pianos, y así no es maravilla que consiguiesen poner su marca á igual altura que las más solicitadas del extranjero.

La fábrica de la señora Viuda de Pedro Estela construye pianos y harmoniums al alcance de todas las fortunas, desde los más baratos y modestos hasta los más lujosos. En todos se encuentran relativamente las mismas condiciones de sonoridad y afinación, por lo cual es cada día mayor la demanda con que se ve favorecida. Estos pianos han sostenido ventajosamente la competencia con todos sus similares, lo mismo nacionales que extranjeros, como lo acreditan las altas recompensas que ha obtenido, entre otras en las Exposiciones universales de París, Viena y Madrid, en las que fue agraciada con medallas de oro, y la multitud de diplomas de honor y condecoraciones que de todas partes se la han adjudicado. En la reciente Exposición de Lieja ha sido favorecida con el Gran Premio, distinción que sólo han alcanzado también las Casas Erard y Pleyel en Francia y Becker en Rusia. Por si esto no fuera bastante, la Casa tiene á la disposición de quien quiera examinarlos multitud de testimonios de nuestros más afamados maestros, proclamando la solidez, perfección, sencillez, elegancia y sonoridad de estos pianos; en ellos han ejecutado sus mejores obras Albéniz, Granados, Monje, Tragó, Zabalza, Larregla, Malats y tantos otros que sería prolijo enumerar, mereciendo de todos los más entusiastas plácemes y felicitaciones.

La señora Viuda de Pedro Estela es proveedora de la Real Casa y de las Escuelas de Música de la nación; este último título, sobre todo, pone muy alto el nombre de sus pianos y harmoniums, pues claro es que si la experiencia de esos Centros tan competentes no hubiera puesto de manifiesto las excelentes condiciones de aquellos instrumentos, no se hubiese otorgado distinción tan disputada.

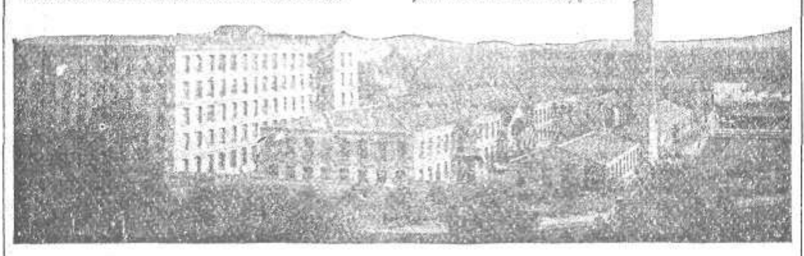
La Casa Erard, de París, y la de la Viuda de Pedro Estela, de Barcelona, por su calidad de proveedoras de las Escuelas de Música, regalan anualmente un rico piano, que se adjudica como premio, en concurso, entre los discípulos más aventajados de los respectivos Conservatorios.

El año próximo pasado celebró esta Casa una fiesta por demás simpática y elocuente: nos referimos á la de haber construído el piano número 25.000, habiendo llegado en la actualidad al número 25.800, y para perpetuar tan prodigioso desarrollo, fabricó el que reproduce el grabado que acompaña á estas líneas, con sujeción al tipo del modelo 4 bis, cuyas excelentes condiciones la han granjeado tan merecida aceptación en España y en el extranjero.

Cataluña industrial y sus hombres.

Hasta casi la mitad del siglo pasado, la fabricación de las panas, que tan alto han puesto el nombre industrial de Cataluña, puede decirse que no había salido del estado rudimentario en que se encontraba cuando las Cortes de Monzón de *1547 concedieron á sus cultivadores el privilegio* de formar gremio con Ordenanzas propias. La falta de medios económicos y de maquinaria la habían hecho descender del lugar que había alcanzado en otros tiempos, porque sin aquellos preciosos auxiliares quedaba como á retaguardia de otras naciones más ricas ó adelantadas.

Vista general de la fábrica.



Por fortuna para Cataluña, establecióse allí, de regreso de la Habana, donde se había dedicado al comercio en sus primeros años, el señor D. Juan Güell y Ferrer, una de las figuras que más se destacan en la cronología del trabajo español del siglo XIX. Hombre de experiencia el Sr. Güell, y de un talento natural poco común, recorrió los Estados Unidos, Inglaterra, Bélgica, Francia, Suiza é Italia, estudiando en todas partes su organización económica y sus adelantos industria les hasta que en 1840 fundó en Sans una fábrica de hilados y tejidos de algodón, la más importante de aquella época, conocida después con el nombre de *Vapor Vell*, é impulsó la fabricación de las panas, en que otros habían fracasado veinte años atrás, dando trabajo á más de mil obreros y compitiendo con los productos similares más acreditados del extranjero.

Cuadra e hilaturas

Bien pronto comprendió Güell que la prosperidad industrial de otros países estribaba en los adelantos de la maquinaria; inmediatamente puso manos á la obra, y asociándose á otros capitalistas que confiaban en su poderoso genio creó la sociedad «Barcelonesa», instalada en el exconvento de San Agustín, para la reparación y construcción de las máquinas que hasta entonces se importaban de Bélgica y Francia, consiguiendo no sólo librarse de su onerosa tutela, sino también perfeccionar esa maquinaria, que ya no tenía secretos para su privilegiada inteligencia. El Sr. Güell había cifrado sus esperanzas industriales en la *fabricación de hilados y tejidos de algodón*, y como consecuencia de las panas, y para asegurar el éxito empezó por plantar y cultivar esmeradamente extensos terrenos en la provincia de Lérida, y de esta suerte, haciendo *renacer el cultivo* ya casi abandonado de tan importante riqueza, fomentó la población y difundió el trabajo y el bienestar en aquella desierta comarca. Tan fecundas iniciativas dieron bien pronto el resultado apetecido, y en pocos años esta fábrica llegó á ejercer verdadera influencia en el tráfico internacional de Europa y América y á competir ventajosamente con las alemanas de Linden, las francesas de Amiens y las inglesas de Manchéster, que hasta entonces monopolizaban los mercados.

D. Juan *Güell* ha tenido dignos sucesores en la Sociedad Güell, Parellada y C.ª, *nombre* de la razón social que dirige aquella grande obra. La antigua fábrica del Vapor Vell, de Sans, se ha transformado en la *Colonia Güell*, situada entre San Baudilio de Llobregat y Santa Coloma de Cervelló, trazándose los primeros planos el *año 1890*.

La fábrica propiamente dicha consta de 17 grandes edificios. En la planta baja del mayor, que tiene cuatro pisos, están instaladas la sala de batanes, la de cardas y la de peinadoras, y un magnífico motor general, sistema Carliss, de triple expansión y 500 caballos de fuerza, construído en Barcelona y que por sí solo acredita una

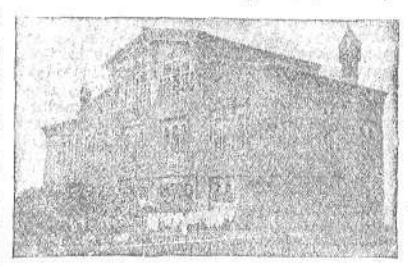
fundición; la fuerza se transmite y distribuye con precisión matemática á los demás edificios por medio de tubos subterráneos, cuyo funcionamiento es el mayor elogio de la inteligencia con que se ha resuelto tan capital problema.

Una dinamo, instalada en otro departamento, alimenta 1.200 luces distribuídas entre las distintas secciones y edificios. En el primer piso está la sección de mecheras, que comprende 38; en el segundo trabajan 9 máquinas de retorcer y 10 de hilar, y, por último, en los pisos tercero y cuarto hay otras 16 máquinas de hilar con más de 1.000 husos, donde se elaboran desde las tramas ordinarias hasta los algodones más superiores.

Todo en el edificio revela previsión é inteligencia. El servicio interior de los distintos pisos y secciones se efectúa por medio de un ascensor mecánico y por un sistema de rieles por los que circulan las carretillas con los materiales en bruto y elaborados. Los techos de todas las salas están revestidos con planchas de hierro, y por si ni aun así se hubieran previsto todos los casos de incendio, se ha instalado en la terraza un enorme depósito de agua, mediante el cual se combatiría instantáneamente y con el mejor éxito cualquier siniestro. Frente al edificio principal hay otro de una sola planta para la sección de calderas; son éstas de un sistema especial, han sido construídas también en Barcelona y trabajan á una presión de diez atmósferas. En otras edificaciones próximas á la fábrica, y en cuya construcción se han tenido en cuenta los usos á que se destinaban, están los secaderos, los cubiertos, los almacenes de combustibles y de algodón en bruto, los talleres de construcción y reparación de máquinas, el de carpintería, la gran sala donde se cortan las panas, las de plegadoras y separadoras de veludillo, los despachos y oficinas y, finalmente, á 200 metros, la gran cuadra de telares con 330 máquinas, que trabajan constantemente y producen más de 25.000 metros semanales de pana ordinaria y otros tantos de pana «Rodas» y veludillos, cuyo valor oscila entre 0,85 y 4,50 pesetas metro.

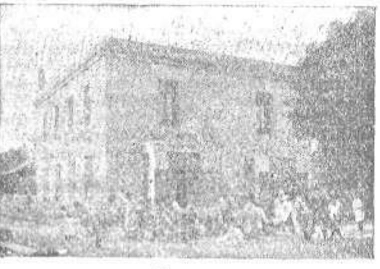
La Sociedad Güell, Parellada y C.ª ha puesto su empeño en dos objetivos á cuál más plausibles, á saber: el de fabricar bien y el de resolver el importantísimo problema obrero. Bajo el primer aspecto, encargó la dirección técnica á D. Fernando Alsina, hombre de profundos conocimientos mecánicos é industriales, á quien se debe, entre otros inventos tan valiosos como codiciados, un telar especial para la fabricación de veludillos y para las panas llamadas «Rodas», de exclusiva fabricación de la Casa. Las innumerables recompensas obtenidas por la Sociedad en todas las Exposiciones, entre las cuales sólo citaremos los diplomas de primera clase, que en reñida lucha le adjudicaron en la de Filadelfia en 1876 y en la de Chicago en 1892, la medalla de oro que obtuvo en la Universal de Barcelona de 1889 y el Grand Prix en la Exposición Universal de París, son la mejor prueba de la inteligente labor del Sr. Alsina y de sus no menos inteligentes auxiliares.

Bajo el segundo aspecto, la Sociedad Güell, Parellada y C.ª es digna de no menores alabanzas. D. Eusebio Güell, hijo de D. Juan, de quien heredó á la vez su fortuna y la nobleza de sentimientos, secundado eficazmente por su copropietario el distinguido ingeniero D. Mariano Parellada, han dedicado todos sus esfuerzos al mejoramiento de los intereses morales y materiales de los obreros. Estos viven en atractivas y bien ventiladas casas, sabiamente orientadas, en que no se sabe qué alabar más, si su acertado emplazamiento, la belleza de la construcción ó el higiénico servicio de alcantarillado que envidiarían muchas é importantes ciudades; allí el obrero no es solamente inquilino de la casa que ocupa: por la munificencia inagotable del Sr. Güell, puede convertirse en cierto número de años, y mediante el pago de un pequeño censo, en verdadero propietario.



Casa para obreros.

La «Colonia Güell», cuyo servicio sanitario nada deja que desear, tiene una iglesia para los actos del culto, y junto á ella se levanta la escuela para los hijos de los obreros, donde se les enseña hasta principios de Física y Química, las artes mecánicas y el francés, en libros en su mayor parte escritos por los directores y empleados de la Casa. La cantina; la Cooperativa de consumo, que funciona con excelente resultado; el teatro, donde todos los domingos actúan los obreros; una fonda y un *restaurant* económico, perfectamente montados, completan las ventajas concedidas por la Sociedad á sus obreros, á quienes cuando la edad, los achaques ó los accidentes les obligan á un forzoso descanso, los señores Güell, Parellada y C.ª consideran como clases pasivas y cobran íntegra su paga como cuando desempeñaban cargos activos.



Escuela.

La «Colonia Güell», animada por la seguridad del trabajo, por el espíritu generoso que en ella reina y por el bienestar que en todas partes asoma, ofrece un consolador contraste con la situación del obrero de las ciudades, y en bien de todos es de desear que la Sociedad Güell, Parellada y C.ª tenga, social é industrialmente, muchos imitadores.

Una industria en su domicilio por 225 pesetas.

La máquina **La Colmena**, *movida á mano, merece con justicia llamarse el sostén de la familia.* Su exiguo coste la pone al alcance de todas las fortunas, y el aprendizaje es tan rápido, que no hay otra tan fácil de manejar ni cuyo trabajo se haga en iguales condiciones de sencillez, comodidad y ligereza.



La máquina **La Colmena** presta sobre todo grandes servicios á las personas que, teniendo ocupaciones no permanentes en su casa, se encuentran sin trabajo durante algunas temporadas, y á las madres de familia á quienes sus quehaceres dejan libres dos ó tres horas diarias. **La Colmena** *hace productivos* esos forzosos descansos, pues con ella pueden ganarse de 4 á 6 pesetas diarias sin salir de casa; su propietario, D. Emilio Bouttier, Elisabets, 5, Barcelona, paga todo el año á 4 pesetas la confección de cada docena de pares de medias, reembolsando por tanto el precio de la lana al mismo tipo á que la ha vendido.

La Colmena, pues, proporciona fácil trabajo, no exige capital y asegura un jornal diario sin necesidad de acudir á fábricas y talleres, cuya asistencia es muchas veces incompatible con los deberes familiares.

La galvanoplastia.

Las minas de oro y plata, insuficientes ya para proporcionarnos la primera materia, no solo de los signos monetarios, sino para la fabricación de objetos de uso cada vez más corriente y generalizado, *han encontrado en la galvanoplastia* un poderoso auxiliar para satisfacer las necesidades del consumo. A medida que aumenta la afición á los objetos metálicos, de bruñida y brillante superficie, aumenta también el precio del oro, la plata y el niquel: ha sido, pues, preciso buscarles artificialmente, so pena de retroceder á tiempos prehistóricos, y éso es lo que ha hecho la galvanoplastia, por medio de la cual los metales en disolución se precipitan sobre un objeto dado y se le adhieren, ya para embellecerle, ya para preservarle de las influencias atmosféricas.

La galvanoplastia tiene hoy, por tanto, infinitas aplicaciones, pero requiere, no sólo un dominio completo del arte en el que le practica, sino también el empleo de procedimientos y aparatos adecuados. *Como modelo en todos sentidos,* puede citarse en España el **Gran Taller electrogalvánico de M. M. Suié**, calle de la Universidad, 47, Barcelona. Este señor ha logrado obtener una completa perfección en todos los ramos que trabaja, como, por ejemplo, las asas abrillantadas para féretros, útiles para bicicletas y automóviles, cálices, patenas, puños y varillas de paraguas, instrumentos de cirugía, vajillas, etcétera, y se encarga del dorado, plateado y niquelado de toda clase de objetos de metal, á precios verdaderamente excepcionales.

TALLERES DE FUNDICIÓN DE HIERRO, BRONCE Y CONSTRUCCION DE MÁQUINAS
PARA LA AGRICULTURA Y LA INDUSTRIA
de los Sres. VALLS HERMANOS, Barcelona.

Hablar de las grandes industrias catalanas y omitir el nombre de los Sres. Valls hermanos, ingenieros y constructores, sería una falta imperdonable *rayana en los límites de la injusticia*, y aunque no es tan fácil como parece dar en pocas líneas una idea de lo que son estos talleres y del estado de adelanto y perfección á que les han llevado la competencia y la ilustración de sus inteligentes directores, deber nuestro es enumerar, siquiera sea muy sucintamente, las diversas secciones de que se componen y decir que, aunque por su objeto constituyen distintas especialidades, todas ellas tienen de común la perfección del mecanismo, la mayor eficacia en el trabajo útil y la baratura en los precios, comparadas con sus similares de procedencia nacional ó extranjera.

La Casa Valls Hermanos, por la *variedad de sus producciones*, puede llamarse sin hipérbole verdadero Museo de construcción. Al lado, por ejemplo, de la *Sección 0*, destinada á los motores, compuesta de máquinas de vapor de alta y mediana presión, fijas, semifijas y locomóviles, turbinas del sistema *Moreno* perfeccionadas, etcétera, pueden admirarse la *Sección 1.ª*, ó de instalaciones completas para la obtención de aceites y vinos, con todos sus accesorios de prensas, norias, tornos, estrujadoras, bombas y clarificadoras: la *Sección 2.ª*, destinada á la maquinaria para fabricar fideos y pastas para sopa, con prensas de sus modelos especiales privilegiados, así de *aparatos para revolver, fresar y trabajar la masa*, con sus accesorios y detalles propios para dicha industria: la *Sección 3.ª*, que comprende la fabricación del chocolate, con sus molinos mezcladores, refinadores de distintos tipos, pesadoras automáticas, tostadores para cacao y café, molinos para la canela, la almendra, el café y el azúcar, heladoras, moldes, palas, espátulas, cuchillos, etc., y la *Sección 4.ª*, comprensiva de la fabricación de harinas, con molinos completos con base de hierro y mecanismos ó herrajes sueltos, limpias, cedazos, piedras de todas clases y dimensiones, y otros muchos accesorios que sería prolijo enumerar.

El que quiera instalar una industria cualquiera hará bien en visitar los talleres de los señores Valls Hermanos, Campo Sagrado, 5 al 11, Barcelona, cuyas construcciones privilegiadas han obtenido 26 Medallas, tres grandes Diplomas de Honor y 2 de Progreso. En ellos podrá elegir la maquinaria más perfeccionada en todos los ramos, á precios sin competencia posible, tenida en cuenta su perfección, seguro de que no tendrá que arrepentirse de haberles dado la preferencia.

Las enfermedades consuntivas y su único remedio.

Las deplorables consecuencias que de las enfermedades debilitantes y consuntivas se derivan han sido causa de que, desde hace ya algunos años especialmente, se haya emprendido contra ellas una campaña tan tenaz como humanitaria, en la que no puede desmayarse sin peligro de perder en pocas horas lo que tanto trabajo y no menor tiempo ha costado conseguir. Plaga imperante sobre todo en los grandes centros de población, donde, aparte otras causas menos legitimadas por la implacable necesidad, multitud de familias se ven obligadas á vivir en detestables condiciones higiénicas, estas enfermedades causan de presente y para el porvenir tales estragos, que con justicia han exigido que en ellas se fije la atención de los particulares y de los Gobiernos, convencidos unos y otros de que si no se atajan sus rápidos progresos la humanidad recibirá una profunda herida, con la que podrá ciertamente vivir por más ó menos tiempo; pero al hombre fuerte y vigoroso, apto para el trabajo y para la defensa de la patria, del honor y de la vida, sustituirá el enfermo crónico y desorganizado, sin alientos para nada, como no sea para pasear su demacración y al fin dejarse morir minado por úlceras cavernosas y supuraciones.

El peligro es, pues, real y positivo y exige que se luche contra él sin tregua ni descanso; y como nada contribuye tanto á evitar un mal como el conocer el modo de su producción y desarrollo y los medios con que puede combatirse, nos ha parecido conveniente destinar una página de este libro á difundir ese conocimiento, entendiendo que su lectura puede ser provechosa á nuestros favorecedores. El prototipo de estas terribles enfermedades es, sin disputa alguna, la *tuberculosis*, con su natural consecuencia la *tisis*, y eso lo sabe todo el mundo; lo que, sin embargo, ignora la mayoría es cómo se engendra y desarrolla un proceso tuberculoso, y esto es lo que á todo trance conviene que se sepa, porque sólo así se conseguirá evitar que tan grave mal se extienda y propague por ignorancia.

El camino que conduce á la tisis ordinariamente no es más que uno: la debilidad. Las demás causas que pueden producirla son ramificaciones de aquel de quien la tisis procede siempre, aunque algunas veces parezca obedecer á distintos motivos, como las hojas proceden necesariamente del tronco de un árbol por el intermedio de las ramas. El niño hijo de padres enfermizos, que lleva consigo al nacer el sello de una decadencia orgánica; el que naciendo sano y robusto ha sido amamantado por una madre de naturaleza pobre y delicada, ó con leche mercenaria insuficiente; el linfático, escrofuloso y raquítico, con tumores en el cuello, afecciones en la piel, etc., que denuncian la pobreza de su constitución; la niña pálida, enfermiza y de organismo tan delicado que al llegar al período crítico sufre trastornos que se manifiestan de mil maneras; el joven que, con imprudente trasgresión de preceptos de moral y de higiene al mismo tiempo, se deja arrastrar por sus pasiones; el hombre ya maduro extenuado por largas vigilias, por dolorosas privaciones ó por excesos de trabajo mental ó corporal, son otros tantos candidatos seguros á la *tuberculosis*, y aunque al parecer su predisposición obedezca á distintas causas, bien examinada la cuestión se ve con toda evidencia que todas son manifestaciones diversas de la debilidad orgánica.

Conocidas las causas de una enfermedad, cosa no siempre fácil, ya hay mucho adelantado para encontrar su remedio.

El que, por consiguiente, no quiera ser tuberculoso, deberá, en primer término, observar con todo rigor las prescripciones de la higiene, huyendo de las habitaciones faltas de sol y de aire, privándose de todo exceso y procurando que su alimentación sea lo más nutritiva posible; pero al mismo tiempo hay que combatir el raquitismo, la escrófula y la anemia, que son, como si dijéramos, los primeros peldaños de esa fatal escala que puede conducirnos prematuramente al sepulcro.

El que no quiera ser tuberculoso habrá de esforzarse en ser fuerte por todos los medios posibles: el sol, el aire y la alimentación sana y nutritiva son los medios naturales para conseguirlo; pero si éstos no bastan, como sucede en la mayor parte de los casos, hay que ayudar á la naturaleza, echando mano de la Medicina, que tiene recursos sobrados para contribuir á la obra de aquélla aun en momentos desesperados.

Hasta ahora todos hemos visto emplear con ese objeto el *aceite de hígado de bacalao*, el *arsénico*, los *hipofosfitos*, la *kola*, las *yemas de huevo* y los *extractos de carne*, con los que se han conseguido aisladamente algunos triunfos; pero la Medicina cuenta hoy con el poderoso recurso de la **Crema «Kel»**, que reúne los elementos útiles de todos aquellos remedios, y de ella puede asegurarse que, si no resucitará muertos, conservará ó devolverá la salud á los vivos en todos los casos de enfermedades debilitantes sin excepción alguna. La razón es poderosísima, y de las que se comprenden sin el menor esfuerzo, pues sólo hace falta saber que la **Crema «Kel»** es la síntesis de toda la medicación tónica, nutritiva y reconstituyente. Su base es el *aceite de hígado de bacalao*, remedio específico contra el linfatismo y la escrófula; contiene en abundante proporción *extracto de carne*, indispensable elemento de la alimentación sana, y *cuatro yemas de huevo* por frasco, que la proveen de la *lecitina ó glicerofosfato de colina*, tan preconizada contra la neurastenia y la anemia cerebral; en su composición entran la *nuez de kola* bajo la forma de *extracto nitroalcohólico puro*, insustituíble como alimento de ahorro; los *hipofosfitos*, esa conquista de la terapéutica moderna, y el *licor arsenical*, único medicamento antiguo cuya eficacia ha resistido victoriosamente la acción destructora del tiempo, resultando un todo agradable al paladar, de atractivo aspecto y suave aroma, soluble en agua, leche, caldo, café, etc., fríos y calientes, incomparablemente superior á todas las emulsiones y preparados reconstituyentes conocidos, porque reúne el *máximum* de poder nutritivo, ó sea el *máximum* de alimentos que administrados en cualquiera otra forma empalagan á los enfermos y hacen imposible todo régimen.

La **Crema «Kel»**, este admirable descubrimiento llamado á contar sus triunfos por el número de enfermos que lo hayan utilizado, se toma en dosis de dos á ocho cucharadas por día, según los casos, y se encuentra en todas las buenas Farmacias y en la del autor, Plaza de la Constitución, 6, Barcelona.

También pueden dirigirse los pedidos á los Sres. Ventura Hermanos, agentes exclusivos y depósito, calle de Clarís, 15, Barcelona.

La conducción de aguas ante la salud pública.

La atención cada vez mayor que en todas partes se dedica hoy á las cuestiones relacionadas con la higiene, á que antes apenas si se concedía la más pequeña importancia, nos pone de manifiesto á cada paso la decisiva influencia que algunos servicios públicos ejercen, no sólo en materia de salubridad, sino también en la vida económica de los pueblos.

Hoy, por ejemplo, es cosa averiguada que las aguas potables, y aun las que se destinan á otros usos domésticos, influyen tan notablemente en la salud pública, que á diario se hace preciso adoptar medidas radicales para combatir las enfermedades y epidemias que se producen por el consumo de aquel líquido, y, sin embargo, en la mayor parte de los casos, demostrándose por el análisis que el agua no ha perdido las condiciones de pureza y potabilidad que las hicieron recomendables, es evidente que la actual infección que las hace impropias para el consumo se produce única y exclusivamente por la deficiencia de los procedimientos adoptados para su conducción y distribución. En efecto, las aguas se conducen subterráneamente y las tuberías, en gran parte de su trayecto, tienen que estar en contacto, ya con las conducciones del gas, ya con las filtraciones y manantiales que encuentran en su camino, ya, en fin, y esto es lo que reviste verdadera gravedad, con los pozos y desagües de materias fecales ó de residuos industriales que las contaminan. El mal, aunque muy extendido, es, como se comprende, de eficaz y fácil remedio: sustitúyanse los tubos que hoy se usan por otros que sean *verdaderamente impermeables y de juntura precisa*, y se habrá conseguido que el agua que obtenemos en la fuente conserve la pureza que tenía en el depósito. Estos tubos se fabrican hoy en España con igual ó mayor perfección que en el extranjero. La Casa Soujol y C.ª, Campo Sagrado, 12, y Borrel, 11, Barcelona, los construye de acero asfaltado sistema «Chameroy» para conducciones de agua, gas y cables eléctricos, y la experiencia de cincuenta años ha evidenciado no sólo su superioridad indiscutible sobre los de cualquier otro sistema, sino también su mayor resistencia á las presiones, su menor coste, su más fácil y económica colocación, su absoluta impermeabilidad y la nulidad de escapes por las junturas; y si á esto añadimos que, como se comprueba por multitud de certificados de Ingenieros y Arquitectos, las tuberías que para variar su trazado ha habido que levantar después de treinta y más años de continuos servicios han podido ser colocadas de nuevo sin necesidad de reparación alguna, es evidente que su uso debiera ser obligatorio, ya porque asegura la salud pública, ya porque hace innecesarias las costosas y frecuentes reparaciones que consumen en gran parte los recursos municipales.

La fabricación de naipes en España.

Los naipes, cuyo origen data de tiempos muy remotos, forman parte de esa multitud de objetos que, sin poder llamarse de primera necesidad, son, sin embargo, de uso tan general y corriente que se utilizan por todas las clases sociales.

La cabaña y el palacio, el círculo aristocrático y la taberna les rinden constantemente su tributo, y apenas se concibe una sola persona que, por mero pasatiempo ó por vicio, deje de usarlos con más ó menos frecuencia.

Los naipes primitivos se fabricaban toscamente, ya por la mala calidad de los materiales que para su confección se empleaban, ya, sobre todo, por los imperfectos procedimientos usados para darles el colorido; hoy esta industria ha progresado lo mismo que todas las demás, y los naipes, aun los de las clases más baratas, resultan verdaderas obras de arte.

Durante algún tiempo, también en la fabricación de naipes fuimos tributarios del extranjero; pero la Casa Guarro y Compañía no sólo nos ha redimido de esa inferioridad, sino que actualmente nos permite presentar como modelos los productos españoles: basta, en efecto, una rápida visita á los notables Talleres de los Sres Guarro y Compañía, Ancha, 46, Barcelona, para convencerse de que es imposible alcanzar mayor perfección que la que en ellos se obtiene.

Los naipes, por lo mismo que se destinan á juegos de azar, deben ser absolutamente *intransparentes*; esta intransparencia es, sin embargo, difícil de obtener, y sólo puede garantizarse cuando en su confección se emplea la cartulina especial de una sola hoja, que la Casa Guarro y Compañía fabrica para su uso exclusivo con una máquina de que disfruta patente.

Esta circunstancia da á los naipes de la marca Guarro y Compañía una superioridad verdaderamente incontrastable, y si á ella se añade que la pinta (ó revés de la carta) está estampada con una máquina especial que permite utilizar colores á la aguada, en lugar de los colores al óleo que usan los demás fabricantes, y el esmero exquisito con que se hace el glaseado, no es maravilla que se la dé la preferencia en todas partes.

Estos naipes, cuyo grabado artístico les da la apariencia de un cromo litográfico, no se desencolan por las esquinas, resbalan mejor que los de cualquier otra clase, resultando agradables al mismo tiempo á la vista y al tacto, y se distinguen de todos los demás por su finura, por su elegancia y por la solidez de su color; sólo así se explica la producción cada día mayor que esta Casa se ve obligada á entregar al mercado, para cumplir sus compromisos en provincias y América, pues de ella puede decirse sin exageración que monopoliza el consumo de este artículo.

El alumbrado del porvenir.

Entre los velones y candiles de aceite que iluminaron las tertulias de nuestros abuelos y las lámparas de petróleo, de gas ó de luz eléctrica que nosotros usamos hay un verdadero abismo, que sólo ha podido salvarse gracias á los maravillosos progresos de la ciencia y de la industria durante la última mitad del siglo XIX; sin embargo, ninguno de esos tres sistemas ha de alcanzar la secular duración que obtuvo el alumbrado cuyo recuerdo va unido á los días felices de nuestra niñez, pues aunque representan un verdadero adelanto por más de un concepto, ofrecen en cambio graves inconvenientes en la práctica. En efecto, la excesiva movilidad de la luz del gas común, la absoluta rigidez que caracteriza el sistema de incandescencia, ya sea ésta por manguitos, ya sea por electricidad, y, por último, el predominio de las radiaciones rojas de la llama del primero y de las azules violáceas y ultravioláceas de las del segundo, además de dar un color artificial á las habitaciones y á los objetos, hiere y perjudica de tal manera nuestra retina, que no tardamos en sentir sus dolorosas consecuencias.

Por otra parte, esos sistemas, sobre todo los del alumbrado por el gas y por la electricidad, no admiten términos medios: el excesivo coste de máquinas y aparatos, la necesidad de encargar su manejo y entretenimiento á personas peritas y, finalmente, las complicadas y costosas redes de distribución que su uso requiere, les hacen verdaderamente inaplicables, como no sea en las grandes poblaciones, donde el mucho consumo reduce á una cuota mínima el prorrateo de los gastos generales, y aun así todavía observamos que éstos absorben casi por completo los productos.

Todos estos inconvenientes, y algunos más de tanta ó mayor importancia, cuya enumeración omitimos para no dar extraordinarias proporciones á este artículo, han sido causa de las constantes tentativas que en todas las naciones se han hecho para hallar el medio de sustituir con ventaja el alumbrado actual. Esta vez la suerte nos ha sido propicia, merced á los trabajos y estudios del Sr. Ponces, é inmediatamente se constituyó en Barcelona, calle de la Paz de la Enseñanza, núm. 2, la importante Sociedad anónima *Compañía General de Alumbrado por Acetileno*, con un capital de 2.000.000 para explotar el productor autométrico de ese gas, aparato inventado por el Sr. Ponces, llamado á producir una verdadera revolución en este punto.

El gas acetileno, la más sencilla combinación del carbono con el hidrógeno, puesto que se compone de dos átomos del primero por otros dos del segundo, es incoloro y en estado de pureza absoluta tiene un ligero color etéreo; pero como en las aplicaciones industriales nunca se alcanza este grado de pureza, resulta también inodoro; á la presión ordinaria, aunque se descomponga en algunos de sus puntos, como la descomposición no se propaga á la masa, es además inexplosible aun bajo la influencia de las chispas eléctricas, como lo acredita una larga experiencia de tres años, durante los cuales, operando con el acetileno en condiciones muy variadas, con sólo las precauciones usuales en el gas del alumbrado no ha ocurrido nada que justifique los peligros que con evidente exageración se le han atribuído. También se han hecho experimentos respecto de su toxicidad por químicos tan eminentes como Berthelot, Moissau, Brocinier y otros, que prueban que este gas es mucho menos nocivo para los órganos respiratorios que el del alumbrado ordinario, llegando alguno, como Mr. Trouvé, á afirmar que el acetileno es un calmante en caso de irritación de dichos órganos.

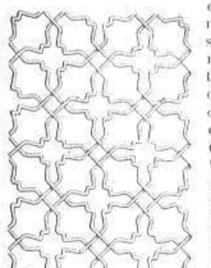
Esas ventajas, con ser tan importantes, no son, sin embargo, las únicas que reúne el acetileno sobre los sistemas de alumbrado actuales; está también sobre ellos bajo una porción de aspectos, entre los cuales merecen consignarse: 1.º, que su llama, cuyas radiaciones la asemejan á la luz solar, da á los objetos su *color natural*; 2.º, que su poder lumínico, con un mechero de los que generalmente se usan para el alumbrado, es mucho mayor que el del petróleo, el gas de hulla y la luz eléctrica, y 3.º, que su coste, aun tomando para la comparación los datos más favorables á los otros sistemas, es infinitamente menor que el de cualquiera de ellos.

El acetileno puede usarse lo mismo para el alumbrado de una sola habitación que para el de una gran capital: todo consiste en la capacidad del gasógeno, que la *Compañía General de Alumbrado por Acetileno* construye en diferente tipos y modelos á precios que varían entre 225 y 4.250 pesetas, y por consiguiente, no es de extrañar que su uso se haya extendido tan rápidamente que ya se les encuentra en todas partes. También se usa el acetileno para el alumbrado de tranvías, coches, automóviles y en los ferrocarriles.

La citada Compañía cuenta también con un completo surtido de toda clase de accesorios para el alumbrado por acetileno, como mecheros estufas, hornillos, contadores, motores, etc., etc., que unen á su gran solidez y seguridad la baratura de su precio. Asimismo expende el carburo de calcio de las mejores marcas á precios sumamente ventajosos.

Alambrados artísticos.

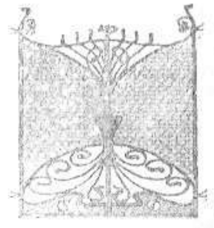
Por su esbeltez y elegancia, estos tejidos se prestan á multitud de combinaciones. Dadas sus



especiales condiciones, pueden emplearse en muchos casos como elemento decorativo. Los señores Arquitectos, Maestros de obras, Contratistas y en general todos los que proyectan ó construyen obras, conseguirán muchas veces suplir con los alambrados artísticos verjas, rejas ú otros costosos trabajos de cerrajería.

Son un gran recurso para la construcción de Barandillas de Escritorio, Oficinas, Bancos, Departamentos de Caja, Bibliotecas, Taquillas, Cierres envolventes de ascensores, Barandillas de escaleras, Barandillas para balcones, Azoteas, etc., Bordas de barcos, Barreras para pasos de nivel de ferrocarriles, Cercas de jardines, huertas, etc., Verjas, Rejas, Cierres y Defensas de escaparates, etc., etc.

La Casa **Francisco Rivière é Hijos**, de Barcelona, servirá los alambrados artísticos fabricados en trozos á las medidas que se indiquen, y también cuando convenga los entregará fijados en sus marcos y armaduras correspondientes. Si á este efecto se le comunica un proyecto, plano ó croquis acotado, ó bien se le da una idea de lo que se desee, podrá formular presupuesto de todo el trabajo, incluso marcos y ornamentación, cuando ésta sea necesaria. En tales casos, conviene indicar toda clase de detalles relativos á la instalación para facilitar la ejecución de los encargos.



Verja guarnecida con alambrado artístico, modelo de la Casa Riviere.

Cercados metálicos baratos.

Los cercados metálicos baratos son aplicables para cercar campos, pastos, viñas, huertas, jardines, bosques, viveros, explotaciones agrícolas ó mineras, estaciones ó líneas de ferrocarriles y en general para cualquier extensión de terreno grande ó pequeña.

Gallinero, modelo de la Casa Riviere.

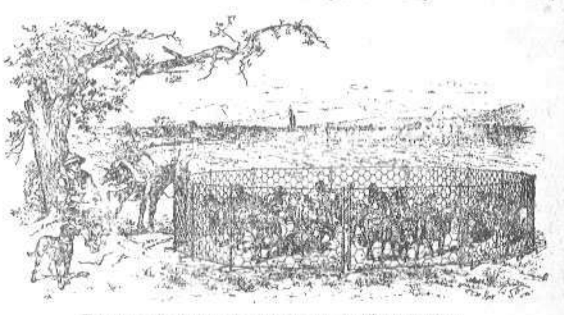
Los cercados con postes de hierro resultan mucho más bonitos, más elegantes y despejados que los cercados con postes de madera.

Aunque su coste de instalación es algo mayor, son más ventajosos, porque el gasto se hace de una vez para muchísimos años. Teniendo la precaución de repintarlos, su duración es indefinida. Una buena cerca ha de reunir condiciones de solidez y visualidad; si á éstas se añade la de economía, podrá decirse que el trabajo ha resultado práctico y provechoso.

Algunas personas no reparan en estos detalles y creen salir del paso con varias estacas mejor ó peor colocadas; á la vista esta que este sistema no es recomendable. No hay que hacer nunca un trabajo tan excesivamente económico que resulte completamente inútil; entonces se perderá el tiempo y el dinero.

Una propiedad es más vistosa y tiene mayor valor cuanto mejor es el cercado que la rodea. Una finca mal cercada da siempre pobre idea de su propietario.

La Casa Francisco Rivière é Hijos, de Barcelona, viene dedicándose desde hace muchos años á este género de instalaciones, y remite á quien lo solicite presupuestos completos de cercas con postes de hierro, espino artificial, cordones de alambre, enrejados, etc., no siendo necesarios más datos que un croquis del terreno, finca, etc., que se ha de cercar y la longitud y altura que se proyecta.

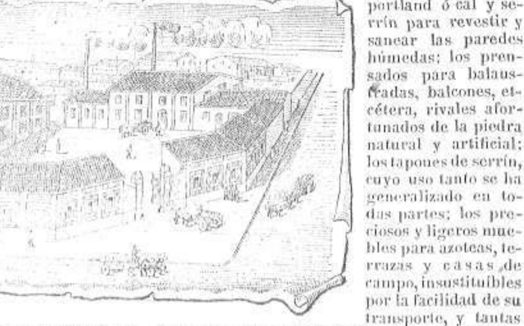


Redil para carneros, modelo de la Casa Riviere.

Una nueva industria y una nueva riqueza.

Barcelona es de las poblaciones que siempre tienen reservada alguna sorpresa al visitante: allí, más que en ninguna otra parte, se concede toda la importancia que el problema educativo industrial ejerce en la prosperidad de los pueblos, y esto, unido á la actividad y constancia de que tan justamente pueden mostrarse orgullosos los catalanes, produce, como consecuencia lógica é inevitable, el estado de adelanto fabril que ha llegado á alcanzar y que tanto envidian propios y extraños.

Mucho contribuye ciertamente á este resultado la situación privilegiada que Cataluña ocupa en nuestra península, la magnificencia de sus puertos, la multitud de sus ferrocarriles y carreteras y, por consecuencia, la facilidad con que puede llevar sus productos á todas partes con rapidez y poco gasto; hay que reconocer, sin embargo, que su excepcional situación no es exclusiva, puesto que algunas otras provincias disfrutan de ella, y esto hace pensar en que el éxito alcanzado por la industria catalana no es ni puede ser la obra del acaso, sino el efecto de un conjunto de circunstancias, entre las que como factores principales hay que contar la inteligencia y laboriosidad de sus individuos.



En efecto, nada hay tan perjudicial para el progreso como la rutina en materia industrial y mercantil. Las necesidades cada día más complicadas del comercio y de la industria; la lucha cada vez más activa y encarnizada del tráfico internacional; el perfeccionamiento incesante, en fin, de la máquina y de los procedimientos de producción, han obligado á los pueblos cultos á sentir como una de las más legítimas preocupaciones la de formar por completo al comerciante, comprendiendo en esta palabra no sólo al que se dedica exclusivamente al tráfico, sino también al manufacturero y al industrial que le integran y completan. Cataluña no ha desatendido esta necesidad y de ahí su engrandecimiento, las constantes sorpresas que admiramos y la prosperidad que por todas partes se observa.

Ejemplo viviente de lo que acabamos de decir es el industrial D. Miguel Roger. Su claro talento le puso de manifiesto el estado de la industria corcho-taponera de Cataluña y de otras regiones; su cultivada inteligencia le permitió tender la vista á otras industrias que no podían desarrollarse enteramente por falta de elementos complementarios; su previsión, en fin, le hizo comprender el verdadero valor de los residuos de la imperfecta explotación de la industria corchera, y combinando después de concienzudo estudio estos tres factores, decidióse á instalar en la calle de Cortes, núms. 448 y 450, de Barcelona, la nueva industria de **Manufactura de Serrín de Corcho**, dotándola de cuantos adelantos se han implantado en las fábricas similares del extranjero.

Basta meditar un poco en la utilidad del serrín de corcho para comprender la multitud de aplicaciones de que es susceptible y los sorprendentes resultados que desde el primer momento ha obtenido el Sr. Roger.

El comercio de exportación de frutas frescas, pescado, carne y hielo, por ejemplo, que tanta importancia tiene para nuestro país, se resentía antes de la falta de un envase verdaderamente protector; los que á este efecto se empleaban ofrecían varios inconvenientes, como el dejar olor ó mal gusto en los productos, ó el de no impedir su putrefacción; el *serrín de corcho*, en cambio, siendo como es un cuerpo perfectamente *aislador, refrigerante é inodoro*, no sólo no perjudica al producto que recubre, sino que asegura su perfecta conservación durante varios meses y permite su transporte á distintos climas sin ninguna alteración.

Las aplicaciones del serrín de corcho son tan numerosas que apenas pueden contarse. Con él se fabrican los aglomerados de corcho comprimido, formando una especie de alfombra de 2 á 3 centímetros de espesor que aisla los pies de la humedad, del calor y del frío; los ladrillos-mosaicos, mezcla de portland ó cal y serrín para revestir y sanear las paredes húmedas; los prensados para balaustradas, balcones, etcétera, rivales afortunados de la piedra natural y artificial; los tapones de serrín, cuyo uso tanto se ha generalizado en todas partes; los preciosos y ligeros muebles para azoteas, terrazas y casas de campo, insustituíbles por la facilidad de su transporte, y tantas otras que harían interminable esta enumeración.

El serrín de corcho es de innegable utilidad en los usos domésticos y para evitar accidentes y desgracias de frecuente repetición. Los pavimentos de este serrín en picaderos, circos, gimnasios y colegios, amortiguan la caída de gimnastas ó jinetes, y no produciendo polvo de ningún género, evitan el contagio de enfermedades que se transmiten por aspiración y hacen imposibles las excoriaciones en la piel que producían la arena ó el serrín de madera, usados hasta ahora. El serrín de corcho, reducido á polvo impalpable, es de aplicación insustituíble para los pirotécnicos y en general para la manipulación de las sustancias explosivas; es *aislador* y *refrigerante* en grado sumo, y como por su finura se adhiere completamente á los objetos que recubre, de ahí que su protección sea efectiva y aleje la posibilidad de que se produzcan catástrofes debidas á la elevación de temperatura ó á la imprudencia.

El Sr. Roger ha hecho un estudio completo de esta industria y de las condiciones en que se desarrolla en el extranjero, y no es de extrañar haya conseguido el éxito pocas veces visto de empezar su explotación produciendo cada jornada de doce horas entre 5.000 y 6.000 kilos de serrín, y asegurándose, por consiguiente, la merecida recompensa de sus estudios, trabajos y sacrificios.

La Agricultura y el Electro-ozono Valet.

De todos los agentes del trabajo, la agricultura, en su más amplia acepción, es la que proporciona á los hombres ocupación más segura y á la vez más extensa y lucrativa. En España sobre todo, esta fuente de riqueza es sin duda alguna la más importante, y á pesar de las deplorables condiciones en que se desarrolla, no puede negarse que conserva el cetro que hasta hoy ha sostenido en sus manos, á título de madre y reina de las industrias y del comercio. No puede extrañar, por tanto, que, dedicando á este asunto toda la atención que merece, nos preocupemos en vulgarizar el conocimiento de los peligros á que esa riqueza está constantemente expuesta, para evitar los desastrosos efectos de la ignorancia.

La riqueza agrícola, combatida por multitud de enemigos, visibles unos y otros microscópicos, está desde hace algunos años sobre todo amenazada de inminente ruina. Hablad al labrador de la *filoxera*, del *oidium*, del *mildiu* ó del *blak-rot*; recordad al ganadero la aparición de la *epizootia aftosa* (glosopeda) ó de la *papera*; preguntad al horticultor su opinión sobre las *Altisas*, la *Pirata* ó cualquiera otro de los muchos insectos voraces de las plantas, y todos unánimes os confesarán que habéis evocado la visión de un verdadero ejército de enfermedades miasmáticas y parasitarias de toda manera formidable, que apenas se concibe cómo se ha podido salvar de sus estragos una sola res ó una sola planta.

Y sin embargo, hay que rendirse ante la evidencia: los campos y las huertas nos dan hoy sus frutos y sus flores con igual abundancia que antes, y nuestros establos continúan encerrando la misma variedad de ganado que antes albergaban: ¿por qué? Pues sencillamente porque hoy se emplea en todas partes el Electro-ozono Valet, poderoso insecticida, antiséptico, antipútrido y desinfectante, resultado de prolijo y acertado estudio comprobado por la experiencia, remedio, en fin, tan seguro y eficaz que basta en todos los casos, aun en los más desesperados, para destruir los gérmenes ó fermentos nocivos á la salud de los animales y de las plantas.

El Electro-ozono Valet es, pues, el más valioso auxiliar de la agricultura y de la ganadería; su acción, infalible siempre, es tan rápida como la electricidad, y no sólo cura las enfermedades, sino que las previene y evita inmunizando á los animales y á las plantas contra la infección morbosa, ya destruyendo radicalmente los microbios que la producen, ya actuando como reconstituyente, por estar compuesto de elementos nutritivos fácilmente asimilables que excitan la actividad biológica y producen en las plantas mayor foliación, crecimiento y fructificación.

Nadie, pues, debe dejar de probar el valor positivo de este específico: su uso es sumamente sencillo. *D. Basilio Valet, calle de San Joaquín, núm. 25, Badalona* (Barcelona), ó sus Comisionados en las comarcas agrícolas, remiten los informes y pedidos que se les hagan con sujeción á las condiciones del catálogo, que envían gratis al que lo solicite.

Riquezas naturales.

Los maravillosos resultados que las aguas medicinales producen en el alivio y curación de gran número de enfermedades han popularizado de tal manera esos remedios terapéuticos, que bien puede afirmarse que su uso se ha convertido en necesidad general y corriente.

Nada tiene que envidiar España á la nación más rica en aguas minerales, pues aunque es verdad que gran número de las purgantes, por su base magnesiana, producían irritaciones con el uso frecuente, razón por la cual se concedía merecida preferencia á las de Rubinat, á base de sulfato de sosa, hoy ya podemos sacudir con ventaja el yugo extranjero en este punto, pues descubiertas las aguas de *Mediana de Aragón*, de composición parecida á las tan celebradas de Rubinat, resultan mucho más útiles que éstas, porque además de su mayor riqueza en sulfato sódico contienen una dosis estimable de *litina*, que acrecienta sus usos y aplicaciones.

Otra ventaja y no pequeña ofrecen á los enfermos las aguas de Mediana sobre sus similares: para tomar éstas en buenas condiciones necesita el paciente trasladarse al manantial en época oportuna y haciendo muchas veces un verdadero sacrificio de tiempo ó de dinero; en cambio, las de Mediana de Aragón pueden tomarse en cualquier momento y sin moverse de la residencia que nos imponen nuestros negocios, y quizá á esta circunstancia se deba en gran parte el justo renombre que han llegado á adquirir en todas partes. En efecto, el caudal inagotable de estas aguas permite no sólo su explotación en el balneario y su exportación en botellas, sino su transformación en *sales naturales*, que encerradas en frascos se conservan indefinidamente y son utilizables, por tanto, lo mismo para uso interno que para el uso externo, en cualquier sitio y en todas las épocas del año. Así lo ha entendido sin duda nuestro Ministerio de Marina, pues por R. O. de 5 de enero de 1905 declaró de uso reglamentario en los buques y Establecimientos de la Armada estas sales naturales purgantes, distinción no concedida hasta ahora á ningún otro purgante y que demuestra la superioridad que el que nos ocupa tiene sobre sus similares.

Las *Sales de Mediana de Aragón*, sulfatado-sódicas-litínico-magnesianas, obtenidas por evaporación espontánea de sus aguas, tienen las mismas propiedades terapéuticas que éstas; pero su empleo es más ventajoso, y según los más eminentes médicos, sus resultados más rápidos, seguros y eficaces, porque evita el desarrollo del ácido sulfhídrico inherente á todas las aguas purgantes embotelladas, y porque al disolverse en agua caliente ó templada desaparece en gran parte el sabor desagradable.

Las dos medallas de oro obtenidas en la Exposición Universal de París de 1900, á pesar de ser entonces completamente desconocidas y de no hacerse todavía su explotación, recompensa que se otorgó solamente á sus cualidades incomparables, y la más alta que se concedió á las aguas purgantes de todo el mundo, prueban su inmenso valor, cada día corroborado por cuantos facultativos las ensayan y prueban, declarándola *la primera de las aguas purgantes* y muy superior á todas sus similares conocidas.

Una industria importante.

De las industrias anexas á la agricultura, la más importante sin duda alguna es la avícola, que, bien entendida, bastaría en años calamitosos para sufragar los gastos de una familia de agricultores. Para ello es preciso, sin embargo, que el agricultor, saliendo de la rutina en que está sumido, se decida de una vez á acoger con entusiasmo las modernas prácticas avícolas y á sustituir en sus gallineros la diminuta é improductiva raza común por otras de sorprendente producto que, como las razas catalana del Prat, Plymouth-Rooch, Faverolles, etc., etc., son de fama universal.

Ya sabemos que los ejemplares reproductores de estas acreditadas razas son relativamente caros, pero también es verdad que pueden obtenerse por medio de huevos para incubar, lo que siempre resulta más económico. Si el agricultor no abre los ojos á estas verdades, y rechaza su bienestar, suya será la culpa, pues el remedio es tan sencillo como hacedero.

Muchos son los establecimientos avícolas de España, pero uno de los más importantes y acreditados es el **Parque Avícola San Roque**, de D. Tomás Ondiviela Garriga, secretario de la Sociedad Nacional de Avicultores. En él encontrarán nuestros lectores un completo surtido de gallinas y conejos de las mejores razas conocidas. Por tanto, quien desee adquirir aves de lujo ó producto puede dirigirse al mencionado criadero, Panamá, 9, Pedralbes-Sarriá (Barcelona), cuyo propietario garantiza la pureza de las razas que vende; seguros estamos de que no quedarán descontentos.

Un azote de la humanidad.

De tal pueden calificarse las enfermedades infecciosas. En las grandes poblaciones sobre todo, y en aquellos pueblos que por diversas causas son campo apropiado para su desarrollo, esas enfermedades adquieren carácter endémico, hasta el punto de que, aunque producen á diario innumerables víctimas, sólo nos apercibimos de su destructora labor cuando por motivos accidentales se advierte en ellas un alarmante recrudecimiento.

Combatir, pues, y mejor prevenir las enfermedades infecciosas, es obra eminentemente patriótica y de interés nacional. Por eso merece los más sinceros y entusiastas elogios el estudioso farmacéutico D. Juan Mitjá. Las aterradoras cifras de la mortalidad producidas por el sarampión, viruela, escarlatina, enteritis infantil, escrofulismo, herpetismo, tisis, etc., así como por el tifus y las fiebres palúdicas perniciosas, le han inducido á estudiar los remedios que con tanto éxito se emplean en otras naciones, y al fin ha podido confeccionar el *Sambar Mitjá*, específico exclusivamente vegetal, de resultados positivos é inmediatos.

El *Sambar Mitjá*, á pesar de las intensas propiedades curativas de la planta que le da nombre, es por completo inofensivo, y no sólo no ofrece los inconvenientes de algunos antitérmicos, como la quinina, antipirina, etc., sino que obra como un tónico del organismo, ya previniendo la enfermedad, ya acortando su duración y efectos, ya acelerando la convalecencia: así lo reconocen todos los médicos, y por eso, sin duda, afirman algunas eminencias que no se ha inventado cosa mejor.

El *Sambar Mitjá*, acreditado en muy pocos años, se halla de venta en todas las farmacias y en el depósito general, farmacia de **D. Juan Mitjá**, Rambla de Cataluña, 12, Barcelona.

Los despertadores marca «Junghans» son los mejores.

En todas las cosas se ha progresado notablemente, pero en pocas es mayor ese constante progreso que en los modos de satisfacer la necesidad de medir el *tiempo*. Desde los primeros hombres que, por un prodigio de observación, supieron encontrar esa medida en el acompasado movimiento de los astros, hasta el *reloj* de nuestros días, hay un verdadero abismo; los relojes de sol, arena y agua han sido bien pronto sustituídos por los relojes mecánicos, y entre estos mismos cada día se señala un nuevo adelanto, ya por la perfección de las máquinas, ya por el empleo de piezas inalterables, ya, en fin, por la elegancia de la forma y economía en el precio.

Sabida es la gran verdad que encierra el proverbio *«El tiempo es oro»*; pero para que el tiempo se transforme en ese rico metal hay que aprovecharlo debidamente; el menor retraso en nuestras ocupaciones nos obligará ó á desempeñarlas mal, y en ese caso no es de extrañar que se conviertan en nuestro propio daño, ó á demorarlas, perdiendo la oportunidad de obtener un beneficio.

Si fuera posible determinar las causas del fracaso de los negocios mejor pensados y de las combinaciones con más inteligencia preparadas, veríamos que la inmensa mayoría de las veces no se ha debido á otra cosa que á haber dejado de hacer *en el único momento preciso* lo que era la clave de la combinación ó del negocio. Por esto debiéramos todos tener un buen *reloj despertador*. El *despertador* no sirve sólo para sacarnos del sueño, sino para avisarnos en cualquier momento del día ó de la noche en que debemos hacer alguna cosa; su uso, por consiguiente, es indispensable lo mismo en el campo que en la ciudad y de igual manera en la casa que en el despacho.

Lo que hay que buscar, puesto que de la precisión y perfección de la máquina depende la exactitud del aviso, es que el *despertador* sea inmejorable para que no se adelante ni se atrase, y estas condiciones las reúne en alto grado el despertador «Junghans», Gran Premio en la Exposición Universal de París de 1900. El despertador «Junghans» se halla de venta en todas las buenas relojerías de España. Agentes generales, Maurer y Comp.ª, calle de Escudillers, 62, Barcelona.



Los cementos Portland y la cal hidráulica.

La catástrofe del tercer depósito de aguas de Madrid, que llenó de consternación á toda España, ha dado carácter de actualidad al problema de las construcciones de cemento y sobre él se ha debatido durante varios meses, ya que no con razonamientos técnicos ó científicos, por lo menos con la vehemencia que nuestro carácter pone siempre, aunque pasajeramente, al servicio de los sucesos que nos conmueven.

La índole del ALMANAQUE nos veda entrar en el estudio de los sistemas de construcción y en el examen de las ventajas é inconvenientes que unos y otros ofrecen en la práctica, asunto propio de las publicaciones profesionales; lo que sí diremos es que no basta un hecho aislado, por doloroso que sea, para proscribir todo un sistema, pues así no podría adoptarse ninguno, porque todos han producido iguales ó mayores hecatombes que la que tan justamente lamentamos. Lo ocurrido, sin embargo, obliga á adoptar precauciones para que tales sucesos no puedan repetirse; si es verdad que el cemento se ha abierto tanto camino que se le considera insustituible en pavimentos, cimientos, revoques y particularmente en las obras hidráulicas, exíjase que se emplee siempre de calidad superior y en las condiciones debidas.

Por fortuna para España, la Naturaleza nos ha prodigado espléndidamente la primera materia con las inagotables *canteras del Valle de Vallcarca*, en Cataluña, de 4 kilómetros de largo, 800 metros de ancho y 150 de espesor, de la Casa M. C. Butsems & Fradera. En ellas se fabrica cemento inmejorable en todas sus diferentes variedades; su especialidad es el **Cemento Portland gris oscuro** (marca Pulpo), para pavimentos, revoques, cimientos, trabajos de *sumersión* para construcciones de puertos y hormigones hidráulicos y al aire, para obras de fortificación y vías férreas; pero así éste como el **Cemento gris claro** (marca Pulpo encarnado), preferido para moldear piedra artificial y piezas decorativas, y el **Cemento Portland** (marca Torre), *superior para construcción de edificios y trabajos* de albañilería de sótanos, bóvedas, arcos y cimientos, no dejan nada que desear en calidad, porque, como se acredita con informes técnicos oficiales, *el análisis de sus productos acusa la ausencia completa de la sílice insoluble, siendo muy reducidas la magnesia y ácido sulfúrico que contienen, y como además están limpias de materias extrañas, es evidente que reúnen todas las condiciones que se exigen en los centros facultativos del Estado para las obras públicas.*

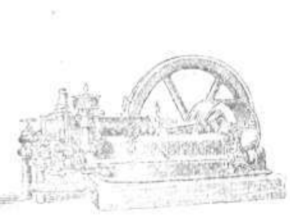
La experiencia ha demostrado la exactitud de aquel brillante informe; estos cementos se han empleado ya en los cornisamientos, molduras, adornos y antepechos de los nuevos tinglados del muelle de Barcelona, en los pavimentos de los depósitos provisionales y en los revestimientos, y en el hormigón en sacos sumergido bajo el agua para la defensa y consolidación del puente del servicio de los careneros, y como los resultados no han podido ser más satisfactorios, se ha decidido extender el empleo de este excelente y económico material á otras obras de tanta ó mayor importancia.

Para detalles y pedidos, dirigirse á **M. C. Butsems & Fradera, Pelayo, 22, Barcelona.**

Motor «Benz» á gas pobre.

En todas las industrias viene á ser de grandísima importancia disponer de una fuerza motriz económica que pese lo menos posible sobre el precio del producto de fabricación, y la cual no dependa de otra fábrica central, ó sea ajena, como son las fábricas de gas, de electricidad, etc.

Estas condiciones las reúne el **Motor «Benz» á gas pobre**, el cual es indiscutiblemente el que facilita *la fuerza motriz más económica que se conoce actualmente*, y es casi seguro que el coste del consumo por caballo-hora generalmente *oscila entre uno y tres céntimos*.



La casa de **Benz y C.ª Rheinische Gasmotorenfabrik, A.-G., Mannheim** (Alemania), una de las fábricas más importantes de su ramo, fué la primera en Alemania que presentó en el mercado esta fuerza motriz, la cual, en cuanto á capacidad, seguridad, baratura y perfección de construcción, *no tiene competencia*.

Los motores indicados funcionan mediante la aplicación del gas pobre, el cual se obtiene haciendo pasar una corriente de aire atmosférico y de vapor de agua á través de una columna de carbón de antracita puesta en incandescencia, purificándose los productos obtenidos y quemándose luego en el motor.

Nuestro grabado representa los aparatos, que se componen de un generador, un vaporizador con caja recogepolvos unida al mismo, un purificador y la caja de gas, desde la cual éste viene á ser aspirado por el motor.

Estas instalaciones se sirven desde 6 *hasta 175 caballos*, y son aplicables á toda clase de industrias, incluso la fabricación de luz eléctrica, para lo cual los motores van dotados *de ciertas disposiciones que aseguran aún más de* lo usual la uniformidad absoluta de la marcha.

La casa **Richard Gans, Princesa, 63, Madrid**, es la encargada de la venta *exclusiva en España y Portugal* de los **Motores «Benz» á gas pobre**, y la misma cuenta con el personal facultativo para los montajes, así como para la *confección de toda clase de planos y proyectos*.

Los testimonios de instalaciones verificadas en España son las pruebas más patentes de su excelente resultado.

Para obtener una buena forma de pecho.

Todos saben que la opulencia de las formas del busto es muy apreciada por los orientales, cuyas mujeres poseen á maravilla el arte de adquirir tan bellas formas que la Naturaleza no siempre prodiga. Fuera del Oriente, un pecho bien formado se considera en todas partes como la expresión más perfecta de la hermosura, á la vez que como signo cierto de salud floreciente. Para adquirir esta belleza de pecho y garganta, que hace á la mujer tan encantadora y tan seductora, no hay nada mas eficaz ni de mejor resultado para la salud que las PILULES ORIENTALES.

Estas píldoras tienen la virtud de *desarrollar ó reconstituir los pechos*, de fortificar los tejidos, de borrar las salidas huesosas de las espaldas y de dar á todo el busto una forma discreta.

Ellas convienen tanto á las jóvenes que se desarrollan bien como á la mujer que no ha tenido jamás ó que ha perdido la belleza del seno. Obran estimulando la naturaleza y sin violencia; de ahí su acción *beneficiosa sobre la salud* y también la estabilidad del resultado producido, que se mantiene después sin necesidad de recurrir á ningún régimen especial.

Las *Pilules Orientales* tienen una muy antigua y universal nombradía. (Marca depositada según la ley.) Tratamiento de unos dos meses, fácil de seguir.

Precio del frasco, 8,50 ptas., franco, contra libranza ó sellos dirigidos á los señores **Cebrián y C.ª**, Puertaferrisa, 18, en **Barcelona**. Propietario, **J. Ratié**, *farmacéutico*, 5, Passage Verdeau, París (9e).

El arte de emplear bien el tiempo.

No es siempre fácil hallar la manera de emplear el tiempo. ¿Qué hacer, por ejemplo, en el campo, de las largas jornadas lluviosas de los días de invierno? ¿Qué hacer solamente de los domingos?

Seguramente conocen, por haberlos visto sobre la chimenea ó el velador de una casa amiga, esos millares de pequeños objetos, absolutamente preciosos y útiles, lo que no estorba, que algunos aficionados *calan artísticamente* en tablitas y también en hojas de metal. Relojeras, portaplumas, canastillos, vinagreras, calados, hueveras, marcos para retratos, péndolas, cofrecitos, aparadores; los aficionados expertos son capaces de amueblar así toda una casa, hasta la mesa.

Ciertamente, ningún pasatiempo es tan agradable. ¡Cuántos regalos se pueden hacer así! ¡Cuánto recuerdo y qué de cambios! ¡Ah! nadie se aburre jamás cuando, puesto el pie en el pedal de su elegante máquina de calar, vea salir de sus manos el artístico chirimbolo destinado á cualquier amigo.

En pocas sesiones se llega á ser un calador maravilloso.

Para esto sólo hacen falta buenas herramientas, excelentes instrumentos que no den lugar á una equivocación. Estos se encuentran en la casa **TIERSOT, 16, rue des Gravilliers, en París.**

Mr. TIERSOT envía su magnífico álbum (contra 0,75 peseta, precio del porte), el que contiene también todas las herramientas indispensables al menaje.

El álbum núm. 2 contiene las máquinas y las herramientas para *mecánicos*, *carreteros*, *ebanistas* y *torneros*.

La nuez de kola y sus compuestos.

De todas las composiciones conocidas, las que ocupan el primer lugar por sus resultados positivos son el **Glicero-kola** y el **Glicero-arseniado**, compuestos por la casa **HENRY MURE** de **Pont-St.-Esprit** (Francia).

Con estas preparaciones, los *convalecientes*, *trabajadores*, *ciclistas*, *cazadores*, *turistas*, *pensadores*, etc., podrán recobrar rápidamente sus fuerzas agotadas por la enfermedad, el trabajo ó los excesos, y resistir las fatigas las más rudas, combatir la sofocación y volver la actividad á su cerebro debilitado.

Dicha casa se encarga de servir contra mandato postal desde un frasco al precio de 5 francos y dos frascos 9 francos, mandando igualmente á quien lo solicite el folleto gratuito.

DESTILACION DE LOS VINOS

Fabricación de coñac y toda clase de aguardientes.

La destilación es una operación por la cual, con ayuda de aparatos llamados alambiques, se separan, vaporizándolas por el calor, condensándose luego por un enfriamiento apropiado, las partes más ó menos volátiles que contienen las diferentes materias líquidas ó sólidas.

El alcohol que encierran las materias ó jugos fermentados se extrae por medio de aparatos especiales, que se pueden clasificar en cuatro categorías: 1.ª, los aparatos de destilación intermitente; 2.ª, los aparatos mixtos de destilación rápida; 3.ª, los aparatos de destilación continua simple; 4.ª, los aparatos de destilación continua y fraccionada. Sería imposible describir aquí el sinnúmero de aparatos y mucho menos detallar las diversas formas de tratamiento de los líquidos y materias destilables; nos faltaría espacio. Remitimos, pues, á nuestros lectores á la *Guía práctica del destilador*, ofrecida gratis y franca de porte á toda persona que se dirija, de parte del ALMANAQUE BAILLY-BAILLIERE, á Mr. **DEROY FILS AINE**, 75, rue du Théatre, en París. Este constructor, bien conocido, describe en este folleto sus numerosos tipos de alambiques para toda clase de destilación y los mejores medios para destilar los *vinos*, *sidras*, heces, orujos y diversas frutas á fin de transformarlos en aguardientes y alcoholes de clase superior.

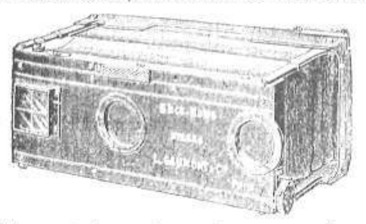
Aparatos fotográficos y cinematógrafos.

Que es cada vez mayor la perfección que se obtiene en estos aparatos es indudable, pues que no pasa día sin que á los prodigiosos adelantos conseguidos se sumen otros nuevos, ya facilitando los medios para que se dediquen á tan hermoso arte personas que lo adoptan como mera distracción ó ya consiguiendo la reproducción exactísima y rápida de interesantes escenas que de otro modo quedarían en la más completa obscuridad y olvido.

Pruebas de ello son los aparatos de precisión para la fotografía y cinematografía que fabrica y expende la Casa de L. Gaumont & Cie, **Gran premio**, París 1900, **y miembro del Jurado**, Saint Louis 1904, y representada en España por la casa L. Gaumont, 66, Paseo de Gracia, Barcelona.

Creyendo prestar un servicio tanto á los profesionales como á los aficionados, no podemos prescindir de citar algunos de esos aparatos, que demuestran lo fundado de las afirmaciones que anteceden.

Block-Notes y Stéréo-Block-Notes.— Lo primero que se exige de un aparato plegable es que pueda colocarse con facilidad en un bolsillo cualquiera, á fin de que en un momento dado pueda utilizarse para tomar al vuelo una escena



interesante sin que el operador vaya cargado con un material embarazoso. Esto impone la fabricación de aparatos poco voluminosos, y, por tanto, de pequeñas dimensiones. Además de lo reducido del tamaño necesitan, para dar todo el interés á la escena que se desea copiar, que produzcan pruebas bastante completas y afinadas á fin de que puedan ampliarse, lo que acarrea la necesidad de emplear objetivos anastigmáticos y no hacer uso sino de aparatos construídos con toda precisión, con objeto de obtener el máximum de productos.

Los *Block-Notes* y los *Stéréo-Block-Notes*, basados exactamente en ese programa, se componen de dos cuerpos metálicos unidos entre sí por un fuelle y cuatro articulaciones metálicas, rígidas cuando están rectas. Para abrir el aparato se tira de los dos cuerpos hasta que las articulaciones estén completamente tendidas.

La cara exterior del cuerpo delantero, en el cual está montado el objetivo, tiene una platina de correderas entre dos ranuras, taladrada con agujeros que corresponden á los objetivos y sosteniendo en su extremo una lente rectangular reticulada.

Tirando hacia sí de dicha platina «se desprende el objetivo, se arma el obturador», se coloca exteriormente sobre el costado la lente y se vuelve una pequeña lupa, que, juntamente con la lente, constituye la visual.

El «obturador» es de guillotina, con velocidades variables, reglamentadas por un freno de aire. Sobre la parte superior del cuerpo delantero, al lado del botón de desenvolvimiento, se encuentra una plaqueta móvil, que, según se la mueva á derecha ó á izquierda, descubre las letras I ó P, que indican la primera la instantánea y la segunda la posición. Para la posición puede colocarse el aparato sobre una meseta especial y el desenvolvimiento se opera por medio de una pera con pistón metálico; las velocidades son: núm. 1, 1/4 de segundo; núm. 2, 1/8; núm. 4, 1/16; núm. 8, 1/32; núm. 16, 1/64.

El cuerpo posterior estriado recibe un chasis simple con cierre todo de metal para contener la placa sensible. Esta se coloca en el chasis, sujetándose bajo la ranura del lado opuesto á la entrada de la abertura, repeliendo el resorte que allí hay hacia abajo de las ranuras del lado del terciopelo. El chasis, provisto también de su abertura, se desliza á la parte posterior del aparato después de levantar el estribo niquelado. Al ser empujado el chasis al fondo hace caer el estribo y levantar la abertura, colocando encima el estribo más arriba del chasis; después de tomada la vista se hace la operación inversa.

Los chasis simples metálicos pueden reemplazarse «por un almacén metálico» todo de níquel puro, provisto de un cierre recto de metal, conteniendo 12 portaplacas, también de níquel. Este almacén de repetición *permite tomar rápida* y consecutivamente muchas vistas de la misma escena.

Para la carga se abre el cajón, echándole al *fondo*, después de haber ladeado el pequeño índice colocado al lado de la empuñadura; echar igualmente al fondo el cierre, levantar los portaplacas, colocar una placa en cada uno y volverlos á poner en el cajón; colocar nuevamente éste y el cierre en seguida.

Para montar el almacén sobre el aparato se levanta el estribo, separando ligeramente las dos ramas, y colocar el almacén en la trasera del aparato; sacar el cierre y volver á ponerle en seguida; una placa viene á colocarse encima; una vez tomada la vista, se saca el cajón como anteriormente se indicó, se vuelve á colocar y la placa impresionada se coloca debajo de las demás. Opérese así á cada vista.

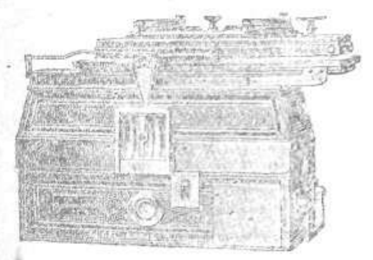
Bonetas de aproximación permiten hacer el retrato y otros trabajos.

Los *Block-Notes* se hacen en tamaño de $4 \frac{1}{2} \times 6$ y $6 \frac{1}{2} \times 9$. Los *Stéréo-Block-Notes*, en los tamaños estereoscópicos 45×107 y 6×13.

El *Stéréo-Block-Notes* está provisto de una plaquita acanalada, con dos aberturas; maniobra exteriormente por una plaqueta móvil; uno de los diafragmas está en la abertura útil máximum de los objetivos montados sobre el aparato; el segundo trabaja en la abertura F/10.

Los objetivos son desmontables para la fácil limpieza de las lentes; con dicho fin están montados sobre una platina de acero encajada en un cuadro especial del cuerpo delantero del aparato.

Spidos y Stéréospidos Gaumont.—Verdaderos aparatos de precisión, exigen una construcción cuidadosa en extremo y su colocación á punto debe ser siempre rigurosamente exacta.



El empleo de maderas compensadas, es decir, de poco espesor, colocadas á hilos cruzados, impide el vicio que pudieran adquirir á consecuencia del transporte de los aparatos desde nuestros países á otros muy cálidos ó húmedos.

Uno de los puntos más importantes en los aparatos de mano, el descentramiento de la plancha del objetivo con visión simplificada, ha motivado profundos estudios, en los que la Casa Gaumont ha llegado á resolver completamente el problema.

En los Spidos el descentramiento de la plancha portaobjetivo se hace vertical y horizontalmente por un simple golpecito con el dedo ó frotamiento suave.

Para visar se coloca el aparato á la altura de los ojos, de manera que se divise el agujero del ojete sobre el cruzamiento de la retícula, cualquiera que sea el descentramiento, el almacén apoyado en la nariz.

En los Stéréospidos, el descentramiento horizontal se reemplaza por un «descentramiento panorámico» que permite tomar sin ningún desmontaje, ya sea vistas panorámicas ú oblongas, ya sea vistas estereoscópicas. Haciendo correr la planchita para colocar uno de los objetivos al centro de la placa, la separación estereoscópica se deja caer automáticamente sobre el costado.

Los Spidos y Stéréospidos Gaumont forrados en marroquín negro tienen el aspecto de aparatos sólidos y elegantes.

Los objetivos están atornillados en una montura helicoidal, maniobrando para su colocación debida sobre un circuito provisto de una indicación de distancias, grabadas sobre dicho circuito delante del punto de mira. El diafragma Iris está numerado según la graduación del Congreso de París, es decir, en números, que indican el coeficiente de tiempo de posición; estos números están escogidos de tal manera que, pasando de uno de los diafragmas al siguiente, represente una abertura más pequeña y tenga que duplicarse el tiempo de exposición para obtener la misma intensidad de impresión sobre la placa sensible. El diafragma Iris se maneja con el parasol del objetivo.

En los Stéréospidos se hace el manejo de las monturas helicoidales y de los diafragmas Iris por bielas de reunión.

Todos los objetivos son movibles en sus monturas para la limpieza de las lentes ó el empleo de los objetivos en otros aparatos.

El «obturador del Congreso» montado en estos aparatos, enteramente metálico, es de velocidades variables y funciona por el dedo y por la pera. Está provisto de un freno de velocidades, obtenido por un sistema pneumático que produce toda la serie de velocidades después de la posición, hasta 1/120 de segundo, con una regularidad y una constancia absolutas. Se arma volviendo la llave hacia la derecha en la dirección de la flecha hasta la parada indicada con la palabra «armé». Volviendo el botón, graduado de manera que lleve sus diversas cifras delante de la flecha grabada sobre el cilindro, se obtienen las velocidades siguientes:

5	4	Línea roja	3	2	1	0
1/120	1/80	1/55	1/30	1/15	1/5	Posición

El Chasis almacén *Elgé* de estos aparatos es de repetición é incambiable. Contiene, según el aparato, 12 ó 18 portaplacas en níquel. Se desliza

sobre ranuras destinadas á recibirle y se fija por medio de dos pasadores colocados en los costados. Se carga en el laboratorio obscuro. Ábrase el pliegue, colocando al lado de la empuñadura la barrita de los pasadores y fijarlo por medio de éstos: levantar en seguida el cuadro ranurado de debajo del almacén, después de haber desechado el pasador que le retenía.

Todos los portaplacas se levantan de una vez, se les provee de placas para renovar el almacén, colocándoles por su orden (el núm. 12 al fondo) y el talón al lado de la empuñadura del almacén: se coloca después el cuadro ranurado apoyándole un poco sobre el borde de los últimos portaplacas, y se vuelve á cerrar el pliegue.

En el momento de operar ábrase el pliegue para recluir la placa en el interior del aparato: para separar la placa impresionada, sosténgase el almacén con el fondo vuelto hacia abajo: tírese del cajón, por su empuñadura, bien á fondo y devuélvase suavemente á su primitiva posición. Un contador automático marca el número de las placas impresionadas.

Para examinar la imagen en la cámara negra se coloca un cristal raspado en el lugar del almacén.

Bonetas de aproximación permiten obtener el retrato y otros trabajos á distancias menores de dos metros.

Se puede adaptar á los Spidos y á los Stéréospidos un objetivo especial, que permite tomar vistas muy lejanas, con un aumento relativamente considerable. Se compone de un tubo de largura variable, pudiendo visarse sobre el tubo del obturador, provisto en su parte trasera de una lente amplificadora apropiada al objetivo.

Los Spidos se construyen en tamaños de 6,12 × 9, 8 × 9, 9 × 12, y los Stéréospidos en los de 6 × 13 y 8 × 16.

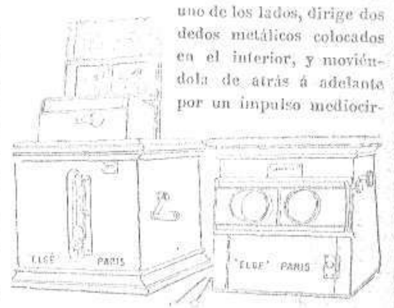
Stéréodromos.—Las vistas tomadas por los *Stéreo-Block-Notes* y los *Stéreospidos* deben mirarse en estereóscopos para obtener la impresión de relieve que á nuestros ojos da la misma naturaleza. Estos estereóscopos pueden construirse para contener una sola vista, como es el *Estereóscopo corolario*, ó cierto número de vistas, como es el *Estereodromo*.

Este último presenta la ventaja muy apreciable de poder contemplar sucesivamente y sin fatiga alguna toda una colección de vistas estereoscópicas, con la posibilidad de volver á contemplar á cada instante, ya una vista examinada anteriormente, ya otra vista cualquiera, sin alterar el orden establecido en el bloque que las contiene.

El estereodromo es de caoba maciza, presentado en la forma de un pequeño mueble que puede colocarse sobre una mesa ó un velador.

Su cara anterior sostiene los oculares y presenta una puertecita por donde se introducen los bloques de vistas en el aparato, una escala graduada sobre la que aparece un índice y un botón de parada que permite prescindir ó limitar el orden del índice sobre dicha escala graduada.

Sobre un lado hay dos botones graduados: uno de ellos permite variar la distancia céntrica de los oculares y el otro modificar la colocación de los expresados oculares: la posibilidad de esta colocación es una necesidad absoluta de la estereoscopia: una mancecilla, colocada también en uno de los lados, dirige dos dedos metálicos colocados en el interior, y moviéndola de atrás á adelante por un impulso mediocircular se hacen subir delante de los oculares á las vistas estereoscópicas.



Los bloques-clasificadores-cajas con ranuras formando clasificadores se fabrican de una materia irrompible é insensible al calor y á la humedad.

El carrito portabloque clasificador está inclinado para presentar la vista en la forma menos fatigosa.

Los títulos de los asuntos se rotulan sobre una banda de papel engomado que existe en la parte superior de la vista estereoscópica. Se lee fácilmente en la maniobra que se ejecuta para levantar ésta.

La adaptación de oculares especiales que tengan sensiblemente la misma distancia céntrica que los objetivos de los aparatos que se hayan usado para tomar las vistas dan la visión de la perspectiva y el relieve propio de la naturaleza.

Los bloques clasificadores pueden conservarse al abrigo del polvo y preservarse de la malquerencia y de la curiosidad en los estantes de una biblioteca ó de un mueble especial.

El mecanismo es resistente, de gran sencillez y puede limpiarse fácilmente por la puerta situada en la parte posterior del aparato.

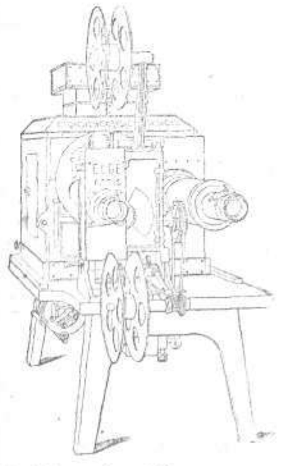
Para la proyección de las vistas se coloca el

estereodromo en una linterna construída especialmente con este objeto.

La cubierta del estereodromo se levanta para que el interior reciba los rayos luminosos.

Chrono de proyección (Tipo profesional). —Este aparato se destina á las grandes explotaciones de ferias ó teatrales, á las universidades y en general á todos aquellos que tienen necesidad de obtener el máximum de resultados.

Para las sesiones de cierta duración se emplean bandas de 150 á 600 metros de largo, formadas por diferentes trozos pegados unos á otros; es necesario que el aparato sea movido mecánicamente por una dinamo. El chrono de proyección, serie VII, se compone de un sólido poste ó columna de fundición, sobre el cual está fijado todo el mecanismo.



Da el minimum de centelleo y conserva en la banda la mayor seguridad, en cuanto á la tracción, á pesar de la fatiga que puede causar á las bandas un encadenamiento rápido de la pelicula.

El mecanismo es casi idéntico al de los chronos para la toma de vistas, cilindros dentados, compresores, corredera, etc.

Las cajas-almacén se reemplazan con bobinas de á 600 metros, sostenidas por brazos de fundición fijados en el poste; la bobina receptora colocada sobre el brazo interior se mueve para el enrollamiento de la pelicula por un dispositivo movido por engranajes.

Un resorte de seguridad, automático, perfeccionado sobre la base de la fuerza centrífuga, no descubre la ventana sino cuando el aparato ha tomado su velocidad regular.

Este resorte protege siempre la película, hasta en el caso de parada del aparato; vuelve á caer por *sí mismo* si el aparato se detiene por cualquier causa que sea.

El obturador circular, muy pequeño, es de mica. Su presencia es indispensable para evitar en las proyecciones los rayos luminosos; un disco provisto de vidrios de colores permite obtener efectos de colorido muy interesante en la mayor parte de las vistas.

Las puertas, la corredera y el cuadro porta-objetivo reunidos pueden desmontarse simultánea y verticalmente por medio de un botón graduado; se encuadran con mucha rapidez y exactitud las imágenes sobre el resorte, evitándose así la reparación de las bandas en el momento de la proyección.

La apertura ó cierre de la puerta de la corredera se ejecuta por un árbol dirigido con una manivela situada en la parte superior del poste ó columna.

El frente interior de la puerta-ventana está provisto de compresores laterales metálicos con ángulos redondeados que no gravitan sino sobre los costados de las bandas. Una contracorredera interior con dos franjas de terciopelo en sus lados hace frente á la puerta; por consecuencia, los bordes de la película sufren solamente á los compresores y el terciopelo, y la parte útil de las bandas se halla al abrigo de todo peligro.

Un diafragma protector, en amianto, evita el recalentamiento de las correderas durante la proyección, recalentamiento que reseca y disgrega la película al cabo de poco tiempo.

El poste ó columna está dentado en su parte inferior para permitir la rápida elevación de la película, sin cortarla, cuando se trata de una proyección de bandas muy largas.

Chronofono.—Se ha hablado mucho de aparatos arreglados con sincronismo perfecto, pero hasta el presente los que se han exhibido al público, aunque nos duela el decirlo, no han satisfecho. Sin contar que los explotadores poco escrupulosos anuncian como sincronismo perfecto exhibiciones compuestas de trozos de fonógrafo seguidos en proyección por un operador cinematógrafo que vuelve con mayor ó menor rapidez su aparato para ponerse al nivel del fonógrafo.

Después de muchos años de experimentos y de estudios, la **Casa Gaumont** ha llegado á solucionar este problema de una manera muy sencilla y elegante. Las diferentes partes de este aparato en marcha no exigen ninguna reglamentación especial: los dispositivos de que dicha Casa es inventora han merecido ya privilegios en los principales países.

Manera de escoger un buen reloj.

Es *más difícil* de lo que á primera vista parece llegar á tener lo que se llama un «buen reloj» en la rigurosa acepción que debemos dar á esta palabra. Cuando decimos, por ejemplo, que tenemos ó deseamos adquirir *un buen reloj*, no queremos ciertamente expresar que nos referimos á un reloj de mucho precio por el oro de su montura ó por la riqueza de las piedras preciosas de que puede estar cuajado; el reloj no es, en realidad, otra cosa que la medida gráfica del tiempo, y, por tanto, un *«buen reloj»* quiere decir un aparato de tal manera exacto en su acompasado movimiento que las indicaciones que nos haga respecto de la distancia que media entre los instantes que se comparan resulten ajustadas con toda precisión á la cantidad de tiempo transcurrido de uno á otro. Un reloj, pues, será tanto mejor cuanto más se acerque á la perfecta coincidencia entre el tiempo y *su medida*.

Bajo este respecto, pocas ó ninguna marca podrá merecer la universal aceptación que le está reservada al reloj «Dacia». No negaremos que hay otras que son más conocidas, porque son mucho más antiguas; pero puede afirmarse, sin temor á ser desmentidos, que el reloj «Dacia» es, hoy por hoy el que ha logrado reunir un mayor conjunto de perfecciones, porque está dotado de tal sensibilidad y es de tal suerte preciso, que basta tocar á la cuerda lo estrictamente necesario para que se mueva uno solo de sus dientes para que su marcha sea completamente regular y equilibrada. Este fenómeno no tiene, sin embargo, nada de extraordinario, pues todo reloj «Dacia» que sale á la venta ha sido rigurosamente comprobado en el Observatorio oficial de Lócle (Suiza) y va acompañado del boletín *oficial* de marcha, en que constan *las diferencias que en él se han notado durante* el período de observación, no habiéndose dado un solo caso en que aquéllas hayan excedido de 15 segundos en ocho días consecutivos.

El boletín que acompaña al reloj «Dacia», expedido en Lócle por el mismo Observatorio, es de un valor científico indiscutible, y no debe confundirse con los que se entregan con los de otras marcas, librados por sus fabricantes, *pues á éstos* no puede atribuirse otro crédito que el que personalmente merecen sus autores.

El reloj «Dacia» es de forma elegante, y cualquiera que sea la materia de su caja, es siempre de tan alta precisión, que constituye la última palabra en la industria de la relojería; nuestros lectores harán bien en darle absoluta preferencia y podrán adquirirle en todas las buenas relojerías. Depósito general para España, **Al Cronómetro Suizo**, Fernando VII, 34, 1, 2.ª, Barcelona, Casa importantísima en el ramo de relojería y sus fornituras, por contar con un gran surtido de estos artículos.

Tinta decalcable para bordados.

A todas las señoras les gustan los bordados, pero muchas veces se encuentran paradas por el dichoso problema: ¿cómo reproducir sobre un tejido los dibujos de la hoja de bordado?

La operación de decalcar con papel vegetal ó estarcirlo *son los únicos sistemas empleados hoy*, y presentan algunas dificultades y muchos inconvenientes.

En el primer caso las precauciones que hay que tomar para no manchar el tejido, y en el segundo el tiempo que se tarda en agujerear con un alfiler todo el dibujo, es bastante para perder la paciencia.

La *tinta decalcable* viene á allanar todos los inconvenientes y á hacer *decalcable cualquier dibujo.*

La operación es de las más sencillas y los resultados sorprendentes.

Aplíquese sobre vuestro dibujo un pedazo de papel vegetal de calcar especial y sígase todas las líneas del dibujo con una pluma de un grueso mediano mojada en la tinta decalcable. Empólvese con los polvos que van adjuntos con el frasco y déjese secar; cuando el dibujo esté *bien seco*, colóquese la hoja sobre el tejido de manera que el dibujo esté en contacto con la tela y pásese por el revés del dibujo una plancha que no esté demasiado caliente; se obtendrá un calco perfecto.

Los *polvos especiales* que van juntos con el frasco de tinta permiten conservar todo el tiempo que se desee el dibujo decalcable.

Cuando el dibujo tiene que calcarse en un tejido fino, seda, raso, etc., conviene hacer los trazos finos; al contrario, para calcar sobre paño, tela gruesa y tejidos rugosos, el trazo ha de ser grueso y muy cargado de tinta.

Se puede probar, antes de empezar una labor importante, sobre un pedacito de cualquier tela con un pequeño dibujo para darse cuenta del grueso *que deben tener los trazos, siendo* siempre el resultado excelente.

La *tinta para decalcar los bordados* se vende: el frasco con una caja de polvos especiales, en Madrid, 2,25 pesetas, y en provincias, 3; el paquete de 12 hojas de papel vegetal especial, tamaño 50 × 65 cm., 1,50 ptas. en Madrid y 1,75 en provincias.

Dirigir los pedidos á **Bailly-Baillière é Hijos**, Plaza de Santa Ana, 10, Madrid.

NUESTRAS ENFERMEDADES Y SUS REMEDIOS

Pequeña Guía de Medicina práctica.

Absceso ó divieso.—Colección de pus en los órganos, cuya *gravedad* varía según la situación del órgano, según sus funciones y la importancia del depósito. El absceso puede desarrollarse en el mismo sitio en que ha tomado nacimiento ó extenderse entre los tejidos y formarse el tumor más lejos. *Tratamiento:* Cataplasmas, compresas de agua bórica tibia, vaselina, antes de la formación del pus. Después *abrirlo* por incisión ó punción. *Curas* antisépticas (ácido fénico ó bórico, *Coaltar Saponiné Le Beuf*, yodoformo, aristol, etc.). Después tratar la *causa*. Fijar encima tiras de *Papel Fayard* para activar la eliminación del pus y lavar con agua fenicada. *La Margarita en Loeches* (véanse los anuncios, páginas 10 y 11).

Acedías.—Desórdenes de la digestión producidos algunas horas después de la comida, debidos á la formación exagerada de ácidos en el estómago, con producción de gases y eructos. *Tratamiento: Agua de Vilajuiga.* Casos ligeros, un poco de *agua de Vichy* (Celestins ú Hôpital), *Pastillas de Vichy* (Etat).

Régimen severo: leche esterilizada, huevos, legumbres, frutas cocidas. *Vino de Chassaing*. Intervalo de cinco horas por lo menos entre cada comida. Combatir el estreñimiento con preparaciones de sen ó aguas purgantes salinas (*La Margarita en Loeches*; véanse anuncios, págs. 10 y 11). La *crema de bismuto del doctor Quesneville al hidrato de óxido de bismuto* es soberana en la hiperclorhidria. Se remedian y curan con el *Digestivo Gan* pronta y eficazmente.

El Estómago Artificial ó Pelm del Dr Kuntz es soberano para combatir esta enfermedad. Está probado

Afecciones de garganta.—Medicamento español, acreditado y empleado por las eminencias médicas, el *Licor Brea Múnera*.

Aftas.—Pequeña ulceración que se observa en las membranas mucosas, que afecta particularmente el interior de la boca, caracterizada por la producción de pequeñas vesículas, seguida de ulceraciones superficiales de un color blanco pardusco ó amarillento; se desarrollan en las paredes de la boca, labios y á veces en las encías, paladar y lengua. Su duración es bastante variable. *Tratamiento:* Lociones de agua de cebada, de malvavisco, de soluciones de borato y bicarbonato de sosa. Gargarismos con un poco de agua adicionada de *Coaltar Saponiné Le Beuf.* Cocimiento de adormideras si se presentan fuertes dolores.

Agua de Mediana de Aragón.—*Sulfatada, sódica, litínica, magnesiana.* Superior á todas las demás aguas purgantes. Es de efecto seguro; no produce náuseas; no irrita jamás.

Agua de Vichy.—Presta los mayores servicios en todos los casos de gota, reumatismo, diabetes y dispepsia; pero estos éxitos, incalculables, dependen de la pureza del manantial.

Precisa desconfiar de los manantiales extranjeros y exigir siempre una de las fuentes de *Vichy-Etat*, pidiendo *Vichy-Celestins*, *Vichy-Grande-Grille* ó *Vichy-Hôpital*, cuyos nombres se hallan sobre la cápsula y la etiqueta de cada botella.

Agua de Vilajuiga.—Deliciosa para mesa é insustituible en la *diabetes, mal de piedra, enfermedades del hígado y del estómago, debilidad, agotamiento, artritismo* y *gota*.

Almorranas.—Dilatación varicosa de las venas, de la extremidad del tubo digestivo y del contorno del ano. Son *externas* ó *internas*. Las externas son á veces blandas, á veces se hinchan y se endurecen. Las internas pueden no ocultarse y salir fuera, formando un bulto difícil de reducir. Pueden ser causa de hemorragias (A. fluentes), á veces muy abundantes. *Tratamiento:* Lavativas frías, duchas perineales, purgantes de aceite y glicerina. Ungüento populeon, supositorios para calmar los dolores con *extracto de opio, 2 centigramos; extracto de belladona, 1 centigramo; manteca de cacao, 5 gramos. Tratamiento quirúrgico:* Dilatación, escisión, cauterización. Se recomienda el uso de la pomada *Sambar*, preparada por J. Mitjá, de Barcelona.

Alopecia.—Caída total ó parcial del pelo ó del vello. Puede provenir de causas naturales (vejez) ó de una predisposición particular. *Tratamiento:* Localmente, lociones de *Coaltar Saponiné Le Beuf*, fricciones excitantes con tintura de cantáridas al 10.°, de jaborandi, de nuez vómica y aplicación de pomadas filocomas.

Anemia (falta de sangre).—Puede ser causada por una hemorragia. Se conoce más frecuentemente bajo el nombre de *clorosis*. Se observa principalmente en el sexo femenino, debido á la extenuación (lactancia prolongada, secuestración, privación de luz y de movimiento, pesares, pasiones). Se manifiesta por la decoloración de la piel y de las mucosas, fatiga, sofocación, palpitaciones con ruidos de fuelle en la base del corazón y en los vasos, desórdenes nerviosos, dolor de cabeza, falta de apetito, dificultad en la digestión, estreñimiento y amenorrea. *Tratamiento:* Mucho aire libre, mucho sol (montaña, orilla del mar); fricciones secas ó alcohólicas sobre la piel; los amargos; los lactofosfatos ó hipofosfitos de sosa y de cal. Alimentación reparadora: leche hervida y completamente esterilizada, huevos, purés de leguminosas, pan, carnes, pescados. Se combaten pronto y bien con el vino ó jarabe *Yodotánico ferroso Gan.* Está aconsejado el uso del agua de *La Margarita en Loeches* (véanse los anuncios, págs. 10 y 11). *Agua de Vals (Dominique)*, de la S.te des Eaux de Vals. *Agua de Vilajuiga.* Extracto de malta, cervezas negras. *Vino Saint-Louis* (V. *Vida práctica*, pág. 426, «*La lucha contra la tuberculosis*», y anuncio, pág. 49). *Crema «Kel»* (véase en *Vida práctica*, pág. 425). Se recomiendan reconstituyentes y tónicos como la *Somatose*, que da excelentes resultados en las afecciones febriles, la clorosis, enfermedades nerviosas y raquitismo de la infancia. La *Somatose* excita el apetito.

Dosis para adultos, de 6 á 12 gramos por día; para niños, de 3 á 6. Se toma en estado de com-

pleta disolución, con preferencia en la leche, café y chocolate, en la sopa y en cualquier líquido parecido. *Hemoglobina líquida del Dr. Grau*, eficaz en la anemia, palidez, desarreglos periódicos, palpitaciones nerviosas, desvanecimientos, debilidad por excesos y agotamiento por pérdidas humorales.

Angina.—Inflamación de la parte posterior de la boca y de la faringe. A menudo síntoma precoz de *otra enfermedad (escarlatina, fiebre tifoidea)* ó de ciertos envenenamientos (arsénico, belladona, yoduro potásico). La angina aguda se manifiesta con escalofríos, fiebre, malestar, dificultad para tragar y alteración de la voz. Al examen se nota que las amígdalas y el fondo de la garganta están encarnados, hinchados, doloridos y á veces punteados de vesículas ó cubiertos de puntos amarillentos ó una especie de membrana. *Tratamiento*: En la angina aguda, *gargarismos emolientes ó antisépticos (soluciones boricadas 5 por 100, fenicadas 1 por 100, saliciladas, naftoladas*, etc.). Para alivio inmediato, recomendamos las pastillas *cloro-boro-sódicas, al mentol y cocaína*, del Dr. M. Caldeiro, que se encuentran en todas las farmacias. Según el doctor Bouchut, el *Coaltar Saponiné Le Beuf* es el mejor tópico, que se usa mucho. *Sinapismos Rigollot* en las piernas.

Antrax. — Tumor maligno gangrenoso. No debe descuidarse y para su curación se empleará la *Levadura de cerveza granulada* del doctor Mialhe.

Asma.—Se divide en dos clases: asma cardíaco y asma bronquial. Consiste el primero en un acceso repentino de disnea, que depende exclusivamente de un trastorno patológico de la actividad del corazón. El asma bronquial es de origen puramente nervioso. Para diferenciarlas, basta tener en cuenta cómo se produce la disnea. El asma cardíaco, la dificultad respiratoria, existe tanto para la inspiración como para la espiración; el asma bronquial, la dificultad, es sólo espiratoria; he aquí, pues, la manera de diagnosticar á primera vista el origen de un acceso asmático. *Tratamiento*: sinapismos, pediluvios con mostaza, igualmente en los brazos, durante el acceso. *Cigarrillos ó Polvo Espic* (en todas las farmacias). Yoduro potásico ó de sodio, arseniatos, cannabis índica, tintura de lobelia, alcaloides, analgesina. Durante el acceso, inhalaciones. También son buenas las fumigaciones de papel nitrado, de hojas de datura y de belladona (cigarrillos antiasmáticos). *Jarabe del Dr. Villegas*, de Córdoba. Creosota, balsámicos, sulfurosos, arsénico. Para evitar y moderar el ataque, recomendamos el *Inhalador de mentol patentado*, del Dr. M. Caldeiro, que se encuentra de venta en todas las farmacias. Revulsivos cutáneos en forma de *Sinapismos Rigollot*. Purgantes (sobre todo aguardiente alemán). Aguas minerales, *La Margarita en Loeches* (véanse anuncios, páginas 10 y 11), etc. Cuando el corazón se resiente, digital, esparteína, cafeína y kola.

Boca (fetidez del aliento).—Tiene por causa la suciedad de los dientes ó su caries, las afecciones del estómago y á veces enfermedades de las fosas nasales. *Tratamiento*: Hacer quitar el sarro, combatir la caries, la dispepsia ó el ocena; gargarismos de infusión de salvia, de quina, de manzanilla, de menta, con clorato de potasa y de borato de sosa; tinturas de coclearia, de mirra y de espliego, de agua clorada; pastillas de carbón ó café tostado. El *Coaltar Saponiné Le Beuf* purifica la boca de una manera notable, así es que se usa mucho en este caso.

Bronquitis (constipado de pecho). — Inflamación de los bronquios precedida ó no de constipado de la nariz, caracterizada por una sensación de calor y de cosquilleo detrás del esternón, que provoca la tos sonora ó seca al principio, más frecuente durante la noche. Malestar, dolor de cabeza, disminución del apetito. A veces un poco de fiebre (los niños sobre todo). Expulsión de esputos grises, á lo último abundantes, opacos y amarillentos. Duración: una quincena. Cuando la inflamación llega á los pequeños bronquios es una de las formas de la pulmonía. La *bronquitis crónica* se confunde con el catarro pulmonar y la tisis. *Tratamiento*: Al principio aplicación de *Sinapismos Rigollot*. Jarabes con codeína, morfina, opio, agua de laurel-cerezo, belladona y beleño. *Jarabe del Dr. Villegas*, de Córdoba. Desaparecen infaliblemente con el uso del *Jarabe de creosotal* del Laboratorio Múnera. *Clorhidrato de Heroína Bayer* (en polvo y tabletas). *Cigarrillos ó Polvo Espic* (en todas las farmacias).

Calambres. — El calambre está caracterizado por una contracción pasajera y dolorosa de los *músculos* de la pierna ó del pie, del mentón ó de los miembros.

El Estómago Artificial ó Polvos del Dr Kunz es soberano para combatir esta enfermedad. Está probado.

Callos y ojos de gallo. — Después de un baño de pies de agua fría, levantar la parte externa y continuar con las aplicaciones de *Papel Fayard*.

Cáncer.—*Vino Saint-Louis* (V. *Vida práctica*, pág. 426, «*La lucha contra la tuberculosis*», y anuncio, pág. 40).

Catarro.—Enfermedad caracterizada por la secreción exagerada de las membranas mucosas. Existe en estado agudo ó en estado crónico; se reconoce por una tos persistente con expectoración espesa, amarillenta, verdosa y puriforme. *Tratamiento*: *Jarabe del Dr. Villegas*, de Córdoba. Desaparecen infaliblemente con el uso del *Jarabe de creosotal*, del Laboratorio Múnera. *Cigarrillos ó Polvo Espic* (en todas las farmacias).

Catarro (coqueluche, tos ferina).—Esta terrible dolencia de los niños se alivia y cura con el *Jarabe del Dr. Villegas*, de Córdoba, benzobalsámico á base de *Bromoformo, Heroína y Fenocol*. Su uso evita el vómito á los pequeños enfermos, distancia los accesos de tos y acorta la duración total de la enfermedad.

Catarros de la vagina y matriz, amenorreas, dismenorreas, etc.—Se combaten eficazmente con las *Sales de Mediana de Aragón*. *La Margarita en Loeches* (véanse los anuncios, páginas 10 y 11).

El Estómago Artificial ó Polvos del Dr Kunz es soberano para combatir esta enfermedad. Está probado.

Catarros y bronquitis.—Contener la irritación aplicando, á la presentación de la tos, el *Papel Fayard* sobre el pecho ó en el costado.

Cigarrillos Espic.—El más eficaz de todos los remedios para combatir las enfermedades de las vías respiratorias. Admitidos en los hospitales franceses y extranjeros; se encuentran en todas las principales farmacias de Francia y del extranjero.

Clorosis.—*Vino Saint-Louis* (véase *Vida práctica*, pág. 426, *«La lucha contra la tuberculosis»*, y anuncio, pág. 40).

Cólicos hepáticos.—Causados por el paso de un cálculo biliar en los conductos que van de la vesícula al intestino. Dolor muy violento en el lado derecho y al lado del estómago al principio, dos ó tres horas después de la comida, con irradiación arriba y abajo. Malestar, vómitos, sudores, agitación y hasta convulsiones. A veces, a consecuencia de esto, ictericia. *Tratamiento*: Inyecciones de morfina, absorción de aceite de almendras dulces á la dosis de varias copas de vino, estando acostado sobre el lado derecho. Linimentos cloroformados, fricciones con medio limón. *Agua de Vilajuiga*. Perlas de éter y de trementina. Poción con 2 gramos de antipirina. Baño caliente prolongado. *Agua de Vals (Precieuse)*, de la S.te des Eaux de Vals. *Agua de Vichy (Grande-Grille)* después.

Comprimidos de Vichy-Etat (á la sal natural de *Vichy-Etat*).—Permiten preparar instantáneamente una excelente agua alcalina gaseosa. Indispensables para viajes, excursiones, caza, veraneo, etc., etc.

Congestiones del hígado, del bazo y de los riñones.—Son maravillosos los resultados obtenidos con el empleo de las *Sales de Mediana de Aragón*. *La Margarita en Loeches* (véanse los anuncios, págs. 10 y 11). *Agua de Vilajuiga*.

Constipación ó estreñimiento de vientre.—Dificultad, irregularidad en la defecación. Puede provenir de muchas causas: oclusión mecánica, atonía del intestino, insuficiencia de las secreciones, á veces una mala costumbre adquirida ó una alimentación defectuosa. *Tratamiento*: Disciplinar al intestino. Régimen laxante vegetal (frutas, legumbres verdes, pan de especia, miel, ciruelas pasas). Agua fría ó caliente por la mañana en ayunas y por la noche. *Agua de Vilajuiga*. Cigarrillos fumados en ayunas. Café con leche. Se cura administrando el agua mineral *La Margarita en Loeches* (véanse anuncios, páginas 10 y 11), en dosis purgante, una ó dos veces por la mañana, ó verdaderos *Granos de Salud* del doctor Franck.

El Estómago Artificial ó Tubo del Dr Kunt es soberano para combatir esta enfermedad. Está probado.

Crecimiento de los niños.—Para facilitar el desarrollo de los niños empléese la *Fosfatina Falières*. *Vino Saint-Louis* (V. *Vida práctica*, pág. 426, *«La lucha contra la tuberculosis»*, y anuncio, pág. 40). *Crema «Kel»* (véase en *Vida práctica*, pág. 425).

Crup ó garrotillo.—Angina membranosa, llamada en medicina *difteritis traqueal*, especie de laringitis aguda que ataca comúnmente á los niños y está caracterizada por la rápida producción de una falsa membrana que intercepta las vías respiratorias, conteniendo un microbio especial. Precedido de angina diftérica en las dos terceras partes de los casos. Puede empezar de repente. Primero se pone la voz bronca, tos y luego alguna fiebre con agitación. Después sobreviene la disnea progresiva y paroxística. En general, siempre hay inspiración silbante y fatiga. En el tercer período hay asfixia. Duración total: de tres á catorce días, los cuales de uno á tres para los últimos períodos. *Tratamiento*: Aislamiento, sostener las fuerzas del enfermo (vino, Champagne, leche, jugo de carne). Embadurnamiento de la garganta con antisépticos, ácido fénico (5 á 10 gramos por 60 de alcohol, 30 de aceite ricino y 50 centigramos de alcanfor); con el *Coaltar Saponiné Le Beuf*; con soluciones de papaína y percloruro de hierro. Irrigaciones con agua boricada ó salicilada ($^1/_{500}$). Percloruro de hierro al interior, 1 á 2 gotas á cada hora en un poco de agua; después de cada dosis un poco de leche. Vomitivos. Evaporaciones fenicadas constantes en la habitación.

Método del Dr. Roux.—Se inyecta á los enfermos subcutáneamente suero de caballos inmunizados por inyecciones progresivas de toxina diftérica, toxina preparada cultivando el bacilo diftérico en caldo al contacto del aire. Estas inyecciones, ensayadas en el Hospital de Niños enfermos de París, han rebajado la mortalidad de 52 por 100 á 25 por 100. El método está aún perfeccionándose, y dentro de poco la mortalidad quedará reducida á muy poca cosa.

Debilidad en general.—*Crema «Kel»* (véase en *Vida práctica*, pág. 425).

Debilidad de los niños y ancianos.—*Vino Saint-Louis* (V. *Vida práctica*, pág. 426, *«La lucha contra la tuberculosis»*, y anuncio, página 40).

Dentición.—Para evitar los accidentes que puedan sobrevenir empléese *Fosfatina Falières*. *Crema «Kel»* (V. *Vida práctica*, pág. 425).

Desnutrición.—*Vino Saint-Louis* (véase *Vida práctica*, pág. 426, *«La lucha contra la tuberculosis»*, y anuncio, pág. 40).

Destete.—El destete es la época en que se hace pasar á los niños desde su vida con la nodriza á una existencia independiente, suprimiendo la lactancia. Para prepararlos á este cambio empléese la *Fosfatina Falières*.

Diabetes.—Enfermedad caracterizada por la presencia permanente de azúcar en la orina. Intensidad muy variable: puede no dar lugar á ningún fenómeno morboso ó, por el contrario, ocasionar rápidamente la decadencia del organismo, el enflaquecimiento y varias complicaciones (tuberculosis pulmonar, ántrax, erupciones eccematosas, etc.). *Tratamiento*: Consiste especialmente en el régimen. Ni azúcar ni féculas, huevos, carnes, pescados y mariscos. Aceite, grasa, tocino y manteca. Legumbres verdes, excepto zanahorias y nabos. Nada de pan ó pan de gluten. Hacer funcionar la piel (baños sulfurosos y alcalinos, fricciones secas ó aromáticas). Gimnasia. Usar franela interiormente. *Agua de Vilajuiga*. *Agua de Vichy (Celestins)*. Litina. *Agua de Vals (Precieuse)*, de la S.te des Eaux de Vals. Arse-

GRANDES ALMACENES DE **EL SIGLO**

BARCELONA

VENTAS AL CONTADO

PRECIO FIJO marcado **en cada artículo con cifras conocidas desde la fundación de la Casa**

El servicio especial que estos *Almacenes* tienen montado para las *Expediciones á provincias* y las facilidades que ofrecen á sus favorecedores para el pago, sea al *contado ó á reembolso* en las líneas de ferrocarril que admiten éstos, las encontrarán minuciosamente detalladas en los **Catálogos generales** que esta Casa publica constantemente.

Estos Almacenes no tienen sucursales ni representantes en España ni en el extranjero

---

Llenando uno de estos *cupones* y remitiéndolo bajo *sobre franqueado* á

Conde, Puerto y C.ª, Barcelona,

recibirán *gratis y franco de porte* el *Catálogo* que se desee.

IMPORTANTE.—Dado el excesivo número de *Catálogos* que sufren extravío y no llegan á su destinatario, aconsejamos á nuestros clientes que deseen recibirlos *certificados* remitan con este objeto 0,25 *peseta*.

Catálogo de ....

Llenando uno de estos *cupones* y remitiéndolo bajo *sobre franqueado* á

Conde, Puerto y C.ª, Barcelona,

recibirán *gratis y franco de porte* el *Catálogo* que se desee.

IMPORTANTE.—Dado el excesivo número de *Catálogos* que sufren extravío y no llegan á su destinatario, aconsejamos á nuestros clientes que deseen recibirlos *certificados* remitan con este objeto 0,25 *peseta*.

Catálogo de ....

Llenando uno de estos *cupones* y remitiéndolo bajo *sobre franqueado* á

Conde, Puerto y C.ª, Barcelona,

recibirán *gratis y franco de porte* el *Catálogo* que se desee.

IMPORTANTE.—Dado el excesivo número de *Catálogos* que sufren extravío y no llegan á su destinatario, aconsejamos á nuestros clientes que deseen recibirlos *certificados* remitan con este objeto 0,25 *peseta*.

Catálogo de ....

Llenando uno de estos *cupones* y remitiéndolo bajo *sobre franqueado* á

Conde, Puerto y C.ª, Barcelona,

recibirán *gratis y franco de porte* el *Catálogo* que se desee.

IMPORTANTE.—Dado el excesivo número de *Catálogos* que sufren extravío y no llegan á su destinatario, aconsejamos á nuestros clientes que deseen recibirlos *certificados* remitan con este objeto 0,25 *peseta*.

Catálogo de ....

SECCIONES DE

Abrigos señora.
Alfombras.
Artículos de piel.
Idem de sport.
Idem religiosos.
Batas y blusas.
Batería de cocina.
Bisutería y joyería.
Bordados y adornos.
Bronces y fantasías.
Camisería.
Confecciones para niña.
Corbatería.
Corsés.
Cristalería.
Efectos de escritorio.
Idem de viaje.
Embalajes.
Faldas y refajos.
Ferretería.
Forrería.
Fotografía y pintura.
Gros de punto para caballero.
Idem íd. niños.
Idem íd. señora.
Guantería.
Juguetería.
Juguetes niña.
Labores.
Lampistería y fumistería.
Lanería.
Lencería.
Loza y porcelana.
Lutos.
Mercería.
Metal blanco.
Muebles (ebanistería).
Óptica y música.
Pañolería.
Paraguas.
Peletería.
Perfumería.
Puntillería y tules.
Relojería y platería.
Ropa blanca para casa.
Idem íd. niños.
Idem íd. señora.
Sastrería para caballero.
Idem niño.
Sedería.
Sillería y tapicería.
Sombrerería.
Sombreros niños.
Idem señora.
Taller de imprenta.
Tejidos de color.
Vestidos para señora.
Zapatería para caballero.
Idem niños.
Idem señora.

niato de sosa. Bromuro de potasio, estricnina, antipirina. Inhalaciones de oxígeno y aire comprimido.

Disentería.—Enfermedad caracterizada por una irritación con ulceraciones del intestino grueso, que producen deyecciones no biliosas, viscosas, de olor insípido, al principio sanguinolentas, luego enteramente rojas. El pronóstico entonces es muy grave. El número de deposiciones es á veces muy considerable, con espasmos del recto y de la vejiga y cólicos abdominales casi continuos. *Tratamiento*: *Agua de Vilajuiga*. Ipecacuana á la brasileña, tónicos y estimulantes (quina, canela). La disentería va siempre precedida de diarreas serosas, las cuales son instantáneamente contenidas con la *Crema de bismuto del doctor Quesneville*. Lavativas astringentes de nitrato de plata, 5 centigramos por 100 de naftalina; de creolina, $^1/_{200}$. Alimentar al enfermo (leche, carne cruda, buen vino). *Agua de Vals (Precieuse)*, de la S.te des Eaux de Vals. *En el estado crónico*, régimen lácteo, baños de *agua de Vichy*, traje de franela.

El Estómago Artificial ó Polvos del Dr Kunts es soberano para combatir esta enfermedad. Está probado

Dispepsia.—Bajo este nombre se entiende toda dificultad á la digestión. Es debida á distintas causas. En todos los casos, el *agua de Vichy* (*Celestins* ú *Hôpital*); después de las comidas, algunas pastillas Vichy-Etat. *La Margarita en Loeches* (véanse anuncios, páginas 10 y 11). Deben tratarse por el *Licor antigastrálgico* (*Gastrix*) del Laboratorio Múnera. *Agua de Vilajuiga*. *Agua de Vals* (*S.t-Jean*), de la S.te des Eaux de Vals. *Vino de Chassaing*. *Vino Saint-Louis*. (V. *Vida práctica*, pág. 426, «*La lucha contra la tuberculosis*», y anuncio, pág. 40). *Elixir de pepsina* del Dr. Mialhe (V. *Vida práctica*, pág. 441). Las digestiones difíciles son debidas casi siempre á la dilatación del estómago. Esta se combate eficazmente con las *Sales del Pilar á base de las de Mediana de Aragón*. Con éstas se prepara la más estomacal y más económica agua de mesa (véase *Sales del Pilar*).

El Estómago Artificial ó Polvos del Dr Kunts es soberano para combatir esta enfermedad. Está probado

Dolor de estómago.—Las enfermedades de este órgano requieren un tratamiento delicado y de una higiene bien entendida. *Agua de Vilajuiga*. Si lo padecéis curadle con el uso del *Licor antigastrálgico* (*Gastrix*) del Laboratorio Múnera.

Dolores y reumatismos. — El *Papel Fayard* tiene una eficacia incomparable para la curación de los dolores y reumatismos: hacer algunas aplicaciones sobre la parte dolorida. *Agua de Vilajuiga*.

Elixir de pepsina.—Preparado contra las dispepsias y las digestiones lentas ó difíciles. La fórmula del Dr. Mialhe, de París, es de éxito seguro.

Enfermedades de la piel.—Medicamento español acreditado y empleado por las eminencias médicas, el *Licor Brea Múnera*.

Enfisema.—*Cigarrillos* ó *Polvo Espic* (en todas las farmacias).

Erupciones.—Se producen con frecuencia en la cara, constituyendo una de las formas del acné. Desaparecen con las unturas de *crema Simón*.

Escarlatina.—Fiebre eruptiva, contagiosa, epidémica. *Incubación* corta, de uno á siete días. La invasión empieza con fiebre intensa, dolor de cabeza, agitación, dolor y rubicundez en la garganta. La *erupción* aparece antes del segundo día en los casos regulares, con un tinte rojo salpicado de puntos más oscuros; empieza en el cuello, en el pecho, en los pliegues articulares y luego cubre la cara y el resto del cuerpo. La angina aumenta, las amígdalas se cubren á veces de una capa blanca; la lengua, sucia al principio, se desuella y se pone roja y suave. La erupción desaparece después en diez días, y la *descamación* empieza por el cuello y el rostro en pequeñas escamas sobre el cuerpo, sobre todo en los pies y en las manos, en anchos pedazos. Dura de diez á treinta días; por tanto, la evolución completa se hace en tres ó seis semanas. La escarlatina presenta *anomalías* muy frecuentes. Puede ser muy benigna ó fulminante. Muy numerosas complicaciones, de las cuales las principales son el reumatismo escarlatinoso, derrames purulentos en las pleuras, pericardio ó articulaciones (muy grave) y albuminuria. El principio contagioso es muy persistente; puede ser transportado por terceras personas en los trajes, por los juguetes, por los libros, etc. Aislar con todo rigor al enfermo y hacer después una desinfección muy minuciosa de los objetos y del cuarto. *Tratamiento:* Belladona, laxantes, gargarismos antisépticos, afusiones frías, baños tibios; almizcle, 15 á 20 centigramos; carbonato de amoníaco, 1 á 2 gramos en los casos de fiebre grave. Régimen lácteo, jaborandi (3 gramos en cocimiento), baños de aire caliente, cafeína (50 centigramos á 1 gramo). Franela sobre la piel, en la albuminuria. Se recomienda el uso de *Sambar Mitjá*, específico para la curación de las enfermedades infecciosas. De venta en la farmacia Mitjá, Rambla de Cataluña, 12, Barcelona, al precio de 7,50 pesetas.

Escozor.—Sobreviene á veces sin causa aparente en las personas artríticas durante la primavera ó después de irritaciones muy vivas ó repetidas de la piel, insolación, frotamiento, etc. La *Crema Simón* lo suprime radicalmente.

Escrófulas.—Afección muy común y de manifestaciones múltiples, cuyos dominios tocan en los límites de la tuberculosis; se relaciona y complica con la anemia y es frecuente causa del raquitismo. Es una sepsis inflamatoria que se localiza en la piel y las mucosas y está caracterizada, según feliz expresión de Virchow, por una vulnerabilidad y tenacidad exageradas, es decir, por la facilidad de reproducirse y pertinacia para curarse. Por fortuna, el vino *Yodotánico ferroso Gan* reúne elementos que combaten eficaz y prontamente dicha enfermedad y las que con ella se complican. *Vino Saint-Louis* (V. *Vida práctica*, pág. 426, «*La lucha contra la tuberculo-*

sis», y anuncio, pág. 40). *Crema «Kel»* (véase en *Vida práctica*, pág. 425).

Esputos de sangre.—Hay que cerciorarse de que la sangre no procede de la boca ó de la nariz. No confundirlos con el *vómito* de sangre, que indica una enfermedad del estómago. Si la sangre es verdaderamente *esputada*, procede de las vías respiratorias, bajo la forma de espuma roja. También se observa el esputo de sangre negra, que proviene de congestión aguda del pulmón por inhalación de gases irritantes ó de aire helado (rara vez), de congestión pulmonar al principio de la tisis, de ulceración de un vaso al final. Se observa también en las enfermedades avanzadas del corazón (frecuentemente). *Tratamiento*: Descanso completo; silencio absoluto. El enfermo estará echado sobre la espalda, la cabeza levantada, los riñones sostenidos. Bebidas y leche heladas; ventosas secas. *Sinapismos Rigollot* sobre el pecho. *Ipeca en dosis nauseosa, 10 centigr. cada cuarto de hora; tanino, 1 á 2 gr.; ratania, 2 á 4 gr.; centeno atizonado, 2 á 5 gr.; tintura de hamamelis, 30 á 40 gotas; jarabe de cachunde, 50 gr.; inyecciones de ergotina, 1 á 5 miligramos.*

Estreñimiento (véase *Constipación*).—Su curación es segurísima con el uso de las *Sales del Pilar*. *Polvos laxantes de Vichy* ó verdaderos *Granos de Salud* del doctor Franck. *Vino Chassaing.*

El Estómago Artificial ó Polvos del Dr Kunz es soberano para combatir esta enfermedad. Está probado.

Fiebres palúdicas. — Se recomienda el uso del *Sambar Mitjá*, específico para la curación de las enfermedades infecciosas. De venta en la farmacia Mitjá, Rambla de Cataluña, 12, Barcelona, al precio de 7,50 pesetas. Se consigue su curación radical en tres días con el *Tónico-febrífugo de López*. *Vino Saint-Louis* (V. *Vida práctica*, pág. 426, «*La lucha contra la tuberculosis*», y anuncio, pág. 40).

Forúnculo.—Pequeña induración cutánea de un color rojo vivo, puntiaguda, dolorosa, rodeando ó no un pelo; se hincha y adquiere el grueso de un garbanzo en cuatro ó cinco días; la punta se pone blanca, sale el pus y del octavo al duodécimo día, por esta abertura, se elimina el contenido del forúnculo ó divieso. *Tratamiento general*: Régimen severo (ni café, ni licores, ni embutidos, ni cosas saladas, ni caza, ni quesos). Vida regular y sin cansarse. Purgantes, según el estado del tubo digestivo. *Tratamiento local*: Aborta á veces con la cauterización (nitrato de plata, ácido fénico, electrocauterio), y si no, lavatorios antisépticos de la úlcera, pulverizaciones fenicadas, aplicaciones de vaselina con ácido bórico, con *Coaltar Saponiné Le Beuf*. Después de la eliminación del divieso, emplasto de Vigo ó emplasto rojo. También se usa con mucho éxito la *Levadura granulada* del Dr. Mialhe (V. *Vida práctica*, pág. 441).

Gastralgia (dolor de estómago). —Puede ser esencial ó sintomática: la primera provocada por el frío, el trabajo excesivo, los excesos, los disgustos, y la segunda puede depender de estados dispépsicos, de cloroanemia, de úlcera del estómago, cáncer, tuberculosis, gota, etc. Sólo podemos afirmar que se trata de una gastralgia esencial haciendo el diagnóstico por exclusión. Las neuralgias superficiales de la piel ó del plano muscular de la región epigástrica, lo mismo que las neuralgias intercostales, presentan puntos dolorosos. *Tratamiento*: Muchos y muy varios son los que existen; el que hoy día da mejores resultados, recomendado por toda la clase médica, es el *Digestal*, del Dr. M. Caldeiro, que se encuentra en todas las farmacias. Deben tratarse por el *Licor antigastrálgico* (*Gastrix*), del Laboratorio Múnera.

El Estómago Artificial ó Polvos del Dr Kunz es soberano para combatir esta enfermedad. Está probado.

Gota.—Enfermedad constitucional frecuentemente hereditaria, caracterizada por fluxiones dolorosas de las articulaciones y por lesiones crónicas de las vísceras, causadas por la acumulación del ácido úrico en la sangre. El acceso de gota es ordinariamente nocturno: empieza por una fluxión muy dolorosa del dedo pulgar del pie, con escalofríos y fiebre; luego se produce una remisión, y por último vuelven los ataques, que concluyen por desfigurar las articulaciones sucesivamente atacadas. *Tratamiento del acceso*: Tabletas *Citarina Bayer* (de 2 gr., 4 ó 6 veces al día). Envoltorio de algodón cubierto con tafetán engomado; linimento narcótico ó linimento antigotoso. *Agua de Vilajuiga*. Tintura de simientes de cólchico (de 1 á 4 gramos por día). Durante el intervalo, sobriedad, nutrición simple, vino blanco ligero, cerveza clara. La *Bebida López* da excelentes resultados. *Aguas alcalinas* (*Vichy Celestins*). *Agua de Vals* (*Magdeleine*), de la S.te des Eaux de Vals. Ejercicios al aire libre, hidroterapia, presión muscular ó masaje, electricidad, baños sulfurosos, benzoato de litina.

Grietas (de las manos).—Son frecuentes en invierno; se producen en la epidermis, por la acción del frío alternando con la del calor. Se curan fácilmente usando la *Crema Simón*. Pomada de mentol (1.50 gramos) y salol (1 gramo) en 50 de lanolina. Grietas de los pechos: Compresas de agua con ácido bórico. Glicerina salolada ($^{1}/_{10}$) con tintura tebaica (2) y bálsamo de tolú. Empleo del jabón antiséptico con lisol.

Hemorragias.— *Vino Saint-Louis* (véase *Vida práctica*, pág. 426, «*La lucha contra la tuberculosis*», y anuncio, pág. 40).

Heridas ó llagas.—Producidas por incisión, por punción, por choques, por magullamiento, por arrancamiento, por mordedura, por proyectil. Se pueden lavar las heridas añadiendo al agua hervida diversas sustancias, llamadas *antisépticas*, el *Coaltar Saponiné Le Beuf*. Después de lavadas aplicar el *Papel Fayard* sobre la parte dañada, para evitar el contacto del aire.

Herpes.—Las *Sales de Mediana de Aragón*, genuinamente naturales, puesto que se obtienen por evaporación espontánea de sus aguas, son superiores á todo tratamiento para combatir, aplicadas en loción ó en baño, las afecciones de

la piel en sus diferentes manifestaciones *herpética, escrofulosa, eccemática, artrítica* ó *reumatismal*. Son también admirables en las enfermedades de las vías genitourinarias de la mujer. *La Margarita en Loeches* (véanse los anuncios, páginas 10 y 11).

Impotencia.—*Crema «Kel»* (véase en *Vida práctica*, pág. 425. Medicamento español acreditado y empleado por las eminencias médicas, el *Licor Brea Múnera*.

Inapetencia.—*Vino Saint-Louis* (V. *Vida práctica*, pág. 426, «*La lucha contra la tuberculosis*», y anuncio, pág. 40).

Indigestión.—La imposibilidad de conservar en el estómago los alimentos por su cantidad excesiva, su mala calidad, su naturaleza ó la falta de jugos gástricos, debido á una fuerte emoción moral, constituye la indigestión.

Cierta molestia y pesadez epigástrica, angustia cardíaca, hipo y vómitos, son los síntomas más frecuentes de la indigestión. *Tratamiento*: *Agua de Vilajuiga*. Infusión de té negro; alcoholato de melisa, 15 gramos en agua azucarada. *Vino de Chassaing*. Se evita y se combate eficazmente con el uso de las *Sales del Pilar*. *La Margarita en Loeches* (véanse los anuncios, páginas 10 y 11). *Vino Saint-Louis* (V. *Vida práctica*, pág. 426, «*La lucha contra la tuberculosis*», y anuncio, pág. 40).

El Estómago Artificial ó Polvos del Dr Kunt[z] es soberano para combatir esta enfermedad. Está probado

Inflamación.—Ardor, calor preternatural en el cuerpo; una de las causas más frecuentes de la fiebre y de la elevación de la temperatura del cuerpo, que puede llegar hasta 40 y 41°, puede considerarse á la inflamación que no va acompañada de fiebre como en su forma crónica. El frío y el excesivo calor, las contusiones y las obstrucciones capilares espontáneas, los cáusticos y los cuerpos extraños colocados en los tejidos, son las causas de la inflamación. Los medios empleados para combatir la inflamación son el agua, la dieta, la sangría, los vejigatorios secos, el *Vino de Chassaing*, los cauterios y la hidroterapia.

Jaqueca.—Dolor de cabeza violento, que se sucede á veces por accesos periódicos, sobre todo en las mujeres de quince á treinta años, precedido de un período prodrómico: luego viene el acceso, caracterizado por un dolor violento, punzante; ocupa uno de los lados de la cabeza, con fotofobia, lagrimeo, contracción del ojo, vómitos biliosos, y hacia el fin del acceso, congestión del ojo y de la oreja del lado enfermo. *Tratamiento*: Reposo, oscuridad, dieta absoluta ó verdaderos *Granos de Salud* del doctor Franck. Ceden instantáneamente con el *Analgésico Gan*. Como único tratamiento para que desaparezca el acceso en cinco minutos, la *Hemicranina*, del Dr. M. Caldeiro, que se encuentra en todas las farmacias. También se emplea: *antipirina* (1 á 2 *gramos*), *cafeína* (25 *centigramos* á 1 *gramo*), *salicilato de sosa* (1 *gramo*).

El Estómago Artificial ó Polvos del Dr Kunt[z] es soberano para combatir esta enfermedad. Está probado.

Laringitis. — Inflamación de la laringe, *aguda* ó *crónica*. La aguda sobreviene ordinariamente en invierno ó en la primavera, á consecuencia de una exposición al frío ó la inspiración de vapores irritantes. Se desarrolla á veces secundariamente en el curso de una bronquitis ó de un coriza. Se observa en el sarampión, en la viruela y en la fiebre tifoidea. Ronquera seguida á veces de afonía, tos bronca ó silbante, con accesos de disnea. *Tratamiento del estado agudo*: Reposo del órgano, temperatura igual, infusión de saúco ó de malvavisco en inhalaciones, ó mejor todavía *Jarabe del Dr. Villegas*, de Córdoba. *Sinapismos Rigollot*; jarabe de codeína, 30 gramos; acónito, 10 gotas.

Laringitis crónicas.—Son catarrales ó constitucionales, con ó sin ulceraciones. *Tratamiento*: Descanso del órgano, baño ruso, hidroterapia, revulsivos cutáneos en forma de *Sinapismos Rigollot*, insuflaciones de polvos astringentes (alumbre, tanino, sulfato de cobre), agua de Ems. Pulverizaciones calmantes (cocaína, láudano). Acido fénico, creosota. Pinceladas de yodo y de ácido láctico. Las enfermedades de la garganta y de la laringe, cuyo diagnóstico exige muy á menudo exploraciones minuciosas y delicadas, son generalmente de la competencia de las clínicas especiales.

Mal de piedra (Litiasis úrica). -Para curar esta terrible enfermedad es absolutamente precisa el *Agua de Vilajuiga* por ser la más rica en *litina* y contener muchos y muy ricos principios alcalinos.

Mareo ó mal de mar.—No debéis embarcaros sin ir provistos de un frasco de *Licor antigastrálgico* (*Gastrix*), del Laboratorio Múnera.

Neumonía. — Inflamación del parénquima del pulmón. Aguda ó crónica. Causada frecuentemente por los cambios de temperatura (noviembre, marzo, abril). Ataca principalmente á las personas débiles. Principia, después de un malestar poco pronunciado y nada constante, por un *escalofrío* lento, prolongado, único; *fiebre* intensa, dolor de cabeza, pérdida del apetito. A las veinticuatro ó treinta y seis horas después aparecen un *dolor de costado*; *dificultad en la res-*

piración, tos con esputos particulares, viscosos, conteniendo sangre modificada (éstos pueden no presentarse). Termina bruscamente; la fiebre decrece en veinticuatro horas si la convalecencia empieza ó los síntomas persisten y se agravan. La expectoración cambia de naturaleza, el pulmón supura y la enfermedad toma el carácter *crónico*. *Tratamiento:* Seguir las indicaciones. Ventosas escarificadas; tártaro estibiado, 5 á 10 centígramos; digital, 25 á 50 centígramos; quinina, 0,50 á 1,50 gramos para las personas débiles y los ancianos; alcohol, kola, vino añejo á lo último; vejigatorios, *Sinapismos Rigollot*. Yoduro potásico.

Neuralgias.—*Vino Saint-Louis* (V. *Vida práctica*, pág. 426, «*La lucha contra la tuberculosis*», y anuncio, pág. 40).

Neurastenia. — *Vino Saint-Louis* (véase *Vida práctica*, pág. 426, «*La lucha contra la tuberculosis*», y anuncio, pág. 40). *Crema «Kel»* (véase en *Vida práctica*, pág. 425).

Orzuelo.—Tumorcillo inflamatorio cerca del borde de los párpados. Empieza por tumefacción bastante dura y color rojo subido, comezón y lagrimeo, á veces hinchazón de los ganglios situados delante de la oreja. Supuración por eliminación de un clavillo de pus espeso. *Tratamiento:* Evítese el rascarse para no propagar el mal. Lavatorios y compresas de agua tibia ó de ácido bórico. *Sinapismos Rigollot* en el sitio dolorido. Abrir el absceso cuanto se pueda. Ligera cauterización.

Pastillas de Vichy-Etat (á la sal natural de Vichy-Etat).—Son tan agradables como eficaces contra las malas digestiones, pesadez y acedías de estómago, bostezos, etc., y de las más útiles en el teatro y reuniones. Exíjase el nombre *Vichy-Etat*.

Pecas ó manchas de la cara.—Se producen generalmente en las partes del cuerpo expuestas al calor (rostro y piernas en las personas que usan el brasero); muy frecuentes en las personas rubias y en las mujeres en cinta. Untar la cara con un poco de *Crema Simón*. La *Leche antefélica de Candès*, empleada por mañana y noche en lociones, pura ó mezclada de 3 ó 4 partes de agua, las hace desaparecer rápidamente. Empapar las partes manchadas con un lienzo fino, dejar secar y al cabo de diez ó quince días las manchas habrán desaparecido. Léase manera de usarla en la página V de la *Cartera*.

Pleuresía.—Inflamación de la pleura. Puede ser aguda ó crónica. Puede ser sin derrame (pleuresía seca) ó con derrame; empieza con escalofríos repetidos é irregulares, fiebre, dolor de costado muy intenso, dificultad en la respiración, tos. Disminución de las vibraciones vocales y de la ampliación del lado del pecho enfermo, con percusión mate. Alteración del timbre de la respiración, ruido de soplo ó ausencia de ruido respiratorio. Cuando el derrame es considerable, reflujo de los órganos (corazón, bazo, hígado). El derrame se reabsorbe durante el primer mes ó la pleuresía se hace crónica; el derrame puede convertirse en purulento. *Tratamiento:* Al principio ventosas escarificadas sobre el costado (cortando á veces la enfermedad). *Sinapismos Rigollot* sobre el punto doloroso. Vejigatorios, dieta láctea, diuréticos, purgantes, digital; facilitar el derrame de la pleura. *La Margarita en Loeches* (véanse los anuncios, págs. 10 y 11), usada como purgante, es un eficaz derivativo, que hace disminuir poco á poco el líquido contenido en la pleura.

Pneumonía. — *Vino Saint-Louis* (véase *Vida práctica*, pág. 426, «*La lucha contra la tuberculosis*», y anuncio, pág. 40).

Polvos Espic.—Contra el asma, catarros, toses, reúma, opresión, bronquitis, enfisema, sofocaciones. Mezcla exacta de las plantas que componen los *Cigarrillos Espic*. Se encuentran en todas las buenas farmacias.

Raquitismo.—El raquitismo, enfermedad propia de la infancia, es un reblandecimiento de los huesos que detiene su desarrollo; de aquí la producción de esos pequeños seres rechonchos, de piernas cortas y las más veces deformes. *Tratamiento: Crema «Kel»* (véase en *Vida práctica*, pág. 425). Los baños de mar, *Reconstituyente Somatose*, el aceite de hígado de bacalao, las preparaciones ferruginosas, *Fosfatina Falières* y el jarabe de yoduro de hierro.

Resfriados.—Al sentir el primer escalofrío no titubear en aplicar un *Papel Fayard* sobre el pecho para disipar todo síntoma alarmante. *Cigarrillos* ó *Polvo Espic* (en todas las farmacias).

Reúma.—Fricciones exteriores con *Mesotan Bayer*. Aspirina en uso interior. *Cigarrillos* ó *Polvo Espic* (en todas las farmacias). Con preferencia á todos empléese la *Bebida de Lopez*, de admirables resultados en el reumatismo agudo ó crónico.

Sal Vichy-Etat.—Es la sal natural extraída en *Vichy* de las Fuentes del Estado (*Celestins, Grande Grille* y *Hôpital*); cada paquete, para hacer por sí mismo un litro de excelente agua alcalina, no cuesta más que 10 céntimos. Exíjase el nombre de *Vichy-Etat*.

Sales de Mediana, naturales, purgantes, obtenidas por evaporación espontánea del *Agua de Mediana de Aragón*, diuréticas, depurativas.—No exigen régimen. No irritan jamás. Eficacísimas en los embarazos gástricos, dispepsias, congestiones del hígado, del bazo y riñones, ictericia, diarreas biliosas, catarros de la vagina y de la matriz. Véndese en frascos y cajitas llamadas *Ideal*, conteniendo cada una de éstas una dosis más que suficiente para una purga.

Sales del Pilar á base de las de *Mediana de Aragón*, para preparar la mejor y más económica agua de mesa, la que no tiene rival para combatir las afecciones del estómago, riñones é intestinos.—Infalible contra la obesidad. Véndese á 1 peseta la caja, que contiene 10 paquetes para preparar 10 litros de agua.

Sarampión.—Fiebre eruptiva muy común en la infancia, contagiosa y epidémica. La *incubación* dura trece ó catorce días; después viene el período de *invasión* (algo de fiebre, prurito en los ojos, lagrimeo, constipado de cabeza, estornudo, hemorragia de la nariz). A veces convulsiones, que desaparecen con la erupción. *Erupción* empezando por el paladar y el rostro, y luego progresivamente el resto del cuerpo, en forma de manchas de un rojo rosado, algo salientes. La cara se hincha algunas veces; al cabo de dos días la erupción palidece, para desaparecer al cabo de cuatro á siete días. Se observa algunas veces después una pequeña descamación, sobre todo en el rostro. El sarampión puede presentar anomalías de forma. Se complica también con pulmonía, laringitis, enfermedad de ojos, abscesos en las orejas, gangrenas, adenitis, caries de los huesos; tiene una influencia marcada sobre

la producción de la tisis pulmonar. El sarampión se transmite probablemente por el aire. Es contagioso, sobre todo desde el principio del período de invasión, antes de la erupción. El germen no tiene larga existencia (algunas horas) ni gran difusibilidad. *Tratamiento*: Cuarto ventilado, suficientemente templado, oscuro; bebidas templadas, julepes calmantes para la tos. Se recomienda el uso del *Sambar Mitjá*, específico para la curación de las enfermedades infecciosas. De venta en la farmacia Mitjá, Rambla de Cataluña, 12, Barcelona.

Sarpullido.—Medicamento español acreditado y empleado por las eminencias médicas, el *Licor Brea Múnera*.

Tifus (fiebre tifoidea).—Enfermedad transmitida principalmente por el agua que se bebe contaminada. Ataca en particular á la gente joven (de quince á treinta años), á las personas que trabajan mucho y que están mal alimentadas ú ocupan viviendas bajas y malsanas. Endémica y epidémica. Se recomienda el uso del *Sambar Mitjá*, específico para la curación de las enfermedades infecciosas. De venta en la farmacia Mitjá, Rambla de Cataluña, 12, Barcelona. *Vino Saint-Louis*. (V. *Vida práctica*, pág. 426, «*La lucha contra la tuberculosis*», y anuncio, página 40).

Tisis pulmonar.—Afección tuberculosa del pulmón: enfermedad infecciosa, transmisible é inoculable. La transmisión sobreviene siempre por *contagio* y también por *herencia*. Las demás causas sólo son predisponentes y secundarias, haciendo que el organismo esté más predispuesto al desarrollo del bacilo de Koch, germen de la enfermedad. Como auxiliar para combatir el síntoma tos, el *Jarabe del Dr. Villegas*. *Crema «Kelo»* (véase en *Vida práctica*, página 425). Se recomienda el uso del *Sambar Mitjá*, específico para la curación de las enfermedades infecciosas. De venta en la farmacia Mitjá, Rambla de Cataluña, 12, Barcelona. *Vino Saint-Louis* (V. *Vida práctica*, pág. 426, «*La lucha contra la tuberculosis*», y anuncio, pág. 40).

Tos.—Sacudimiento súbito de espiración más ó menos nerviosa. *Tratamiento: Cigarrillos ó Polvos Espic* (en todas las farmacias). *Sinapismos Rigollot*.

Tos (reciente, crónica ó rebelde).—Nada más indicado para combatirla que el *Jarabe del Dr. Villegas*, de Córdoba, benzo-balsámico á base de *Bromoformo y Heroína*. El alivio se reconoce infaliblemente desde la primera dosis, y en la mayoría de los casos desaparece la tos dentro de las veinticuatro horas. Desaparecen infaliblemente con el uso del *Jarabe de creosotal*, del Laboratorio Múnera.

Tumores.—Hinchazón que se desarrolla en cualquiera parte del cuerpo. Produce muchas molestias y se cura con la *Levadura de cerveza granulada* del Dr. Mialhe, de París.

Ulceras gangrenosas.—Se recomienda el uso de la *Pomada Sambar*, preparada por J. Mitjá, Rambla de Cataluña, 12, Barcelona.

Ulceras varicosas de las piernas.—Se recomienda el uso de la *Pomada Sambar*, preparada por J. Mitjá, Rambla de Cataluña, 12, Barcelona.

Urticaria, especie de erupción cutánea.—Se cura con *Agua de Vichy (Celestins)*.

Usagre. Costra láctea. Sarpullido.—Afección caracterizada por pústulas supurantes más ó menos aglomeradas, cuyo contenido, al trasudarse, forma anchas costras amarillas, que descansan sobre un fondo inflamado y rojo. Enfermedad contagiosa inoculable. *Tratamiento general*: Purgantes, régimen severo, aceite de hígado de bacalao, tónicos amargos; *local*, hacer caer las costras, lavatorios con *Coaltar Saponiné Le Beuf*. Después vaselina boricada (al 10.º); pomada de óxido de cinc (al 10.º ó al 5.º), de precipitado amarillo (al 50.º), de precipitado y aceite de cade, etc.

Vino Saint-Louis (fórmula del Dr. Bergeron), famoso tónico-aperitivo-reconstituyente de primer orden (V. *Vida práctica*, pág. 426, «*La lucha contra la tuberculosis*», y anuncio, página 40).

Viruela.—Enfermedad aguda, febril, con erupción de pústulas en la piel, esporádica á veces, por lo común epidémica y siempre miasmática y contagiosa. Presenta dos formas: la viruela verdadera y la viruela modificada por la vacuna. *Incubación*: de once á catorce días. La *invasión* se manifiesta por un malestar y una elevación de temperatura de veinticuatro á cuarenta y ocho horas; luego un escalofrío, después una fiebre muy intensa (40,5 á 41°), dolores lumbares, accidentes gástricos; á veces convulsiones, delirio, disnea y producción de manchas rojas difusas. *Erupción*: empieza por manchas rojas que se vuelven salientes (pápulas); después contienen un líquido transparente (vesículas), que más tarde es purulento (pústulas), hacia el séptimo ú octavo día del principio. Empieza por la frente, los ojos, la boca, y luego sucesivamente el cuerpo y los miembros. *Supuración*: este período falta en la viruela modificada por la vacuna. *Desecación*: se forman costras amarillentas, grises, que se desprenden del vigésimoquinto al vigésimoctavo día (período muy peligroso para el contagio); se observan, principalmente en esta época, erupciones y abscesos cutáneos. *Tratamiento*: Vacunación y revacunación cada ocho ó diez años y al principio de las epidemias. Opio, éter, bebidas calientes, acetato de amoníaco, digital, etc., según las indicaciones. Se recomienda el uso del *Sambar Mitjá*, específico para la curación de las enfermedades infecciosas. De venta en la farmacia Mitjá, Rambla de Cataluña, 12, Barcelona.

Vómitos.—Acción de arrojar violentamente por la boca lo contenido en el estómago. Pueden tener por causa el estómago (indigestión) y la inyección en las venas de una sustancia vomitiva (emético). Se observa también en la tisis, la coqueluche y la anestesia producida por el cloroformo. *Tratamiento*: Hielo, agua de Seltz, tintura de yodo. *Vino de Chassaing*. Inhalación de oxígeno y tratamiento de la causa.

El Estómago Artificial ó Polvos del Dr Kunz es soberano para combatir esta enfermedad. Está probado.

Vómitos incoercibles:

El Estómago Artificial ó Polvos del Dr. Kunz es soberano para combatir esta enfermedad. Está probado.

CUIDADOS Y REMEDIOS DOMÉSTICOS

Alimentación de los niños.—Se emplea algunas veces el *agua de cebada* para cortar la leche que se da á los niños. Emplear los granos enteros ó molidos en un molino de café; dar al niño mezclado con leche, añadiendo un poco de azúcar. Para excitar el apetito y aumentar el peso del cuerpo de los niños débiles se recomienda la *Somatose*, á dosis de 3 á 6 gramos diarios. Lo mismo para el agua de avena. *Fosfatina Falières.*

Aperitivos.—Empléese especialmente el *Vino Saint-Louis*, que es, por las excelentes cualidades de sus componentes y por la insuperable pureza de su alcohol vínico, un estimulante y aperitivo-reconstituyente de primer orden; que es una bebida higiénica completamente adecuada á las necesidades del hombre moderno, según atestigua un sinnúmero de autoridades médicas. Es indudable, pues, que el *Vino Saint-Louis* es el precioso auxiliar que ayuda á comer y á digerir al convaleciente y facilita los excesos gastronómicos del *gourman*. Pídase el folleto á los agentes generales J. Sangenís y C.ª, calle de Valencia, 227, Barcelona (V. *Vida práctica*, pág. 426, «*La lucha contra la tuberculosis*», y anuncio, pág. 40).

Baños de pies.—Muy calientes, á no ser que sean sólo de aseo. Sirven para atraer la sangre á las extremidades y despejar el cerebro. Baños con ceniza: se hace hervir 1.500 gramos de ceniza de leña en 8 ó 10 litros de agua. Baños con mostaza: echar 125 á 250 gramos de harina de mostaza en el agua del baño, cubriendo las piernas con un lienzo para evitar los vapores de la mostaza. Duración, de diez á veinticinco minutos. El baño de pies sinapismotizado es muy ventajoso, seguido de una aplicación de *Sinapismos Rigollot* en las pantorrillas.

Convalecencia.—*Vino Saint-Louis* (véase *Vida práctica*, pág. 426, «*La lucha contra la tuberculosis*», y anuncio, pág. 40).

Cutis (Cuidados del).—Un cutis rugoso, poco cuidado, ó el peculiar de los artríticos ó de las personas que padecen del estómago y de los riñones, puede y debe combatirse. La *Crema Simón* devolverá al cutis su estado normal y un tratamiento apropiado curará la causa de la enfermedad. La *Leche antefélica de Candès* (inventada en 1849) es de absoluta eficacia contra las manchas rojas y paños del rostro en las embarazadas. Combate los granos, pupas, rubicundez, arrugas precoces, y disipa la curtidez de la cara, fortalece y aclara el cutis; se emplea pura ó mezclada con agua, según el caso. Léase modo de usarla en la página V de la *Cartera*.

Laxantes.—Medicamentos que sueltan el vientre, sin tener la acción irritante de los purgantes. *La Margarita en Loeches*, á pequeñas dosis (véase anuncio, págs. 10 y 11), ó verdaderos *Granos de Salud* del doctor Franck y el maná, son los mejores laxantes. Las *Sales de Mediana* son superiores á todos los laxantes conocidos. *La Margarita en Loeches* (véase los anuncios, páginas 10 y 11).

Primeras curas.—A veces tiene uno necesidad de intervenir en casos de *heridas* por instrumentos cortantes, punzantes y contundentes, en casos de *fracturas*, *torceduras* ó *quemaduras* de distintos grados. En toda llaga ó herida hay que evitar la introducción de gérmenes, á menudo traídos por las manos de la persona que hace la cura. Por consiguiente, primera regla: antes de hacer la menor cura, *lavarse las manos* y limpiarse las uñas con jabón antiséptico y con el cepillo. Después aplicar un tópico que no contenga microbios. El más sencillo, el que está al alcance de todos, es el *agua hervida*. Habrá, pues, que limpiar la herida para quitar las impurezas con agua hervida y un trozo de lienzo *que haya hervido* en el agua. Luego hay que aplicar una ancha compresa hervida, que se renovará á menudo hasta la llegada del cirujano, dejando al herido en el reposo más completo posible, local y general. Se puede añadir al agua hervida diversas sustancias, llamadas *antisépticas*, y que tienen la propiedad de matar los gérmenes ó algunos de ellos, el ácido fénico (2½ por 100), el *Coaltar Saponiné Le Beuf*, la creolina, el lisol ó simplemente el alcohol. También se pueden usar, si se tienen, cabezales de *algodón hidrófilo* aséptico para el lavatorio.

Purgantes.—Los medicamentos dotados de la propiedad de provocar evacuaciones estercoráceas se llaman purgantes. Se emplean como desobstruentes del intestino, como revulsivos para producir un flujo seroso capaz de desviar una afección lejana. Todos los purgantes excitan más ó menos la mucosa gastrointestinal, teniendo una acción especial sobre las diversas partes del intestino.

Los principales son el sulfato de magnesia, el ruibarbo, la magnesia calcinada, el aceite de ricino, *La Margarita en Loeches* (véanse los anuncios, págs. 10 y 11) ó verdaderos *Granos de Salud* del doctor Franck. Las *Aguas y Sales de Mediana* son el mejor purgante conocido hasta hoy día. Pueden tomarse durante muchos días sin causar la menor irritación y sus efectos son rápidos y seguros.

Revulsivos.—Muy empleados y muy útiles, desde las mantas de algodón hasta los vejigatorios. Las *mantas de algodón* consisten en forrar con algodón las piernas de un niño pequeño y cubrirlo con tafetán engomado. Se pueden echar polvos de mostaza al algodón. También se pueden mojar *vendas de franela* en vinagre caliente y aplicarlas hasta las rodillas. Los sinapismos son casi siempre empleados con preferencia bajo la forma de *Sinapismos Rigollot*, que se pueden utilizar de manera expedita. Se les moja en agua tibia y se les aplica en el sitio que se desea. En cuanto la piel se pone roja se les hace resbalar á un lado. En la medicina infantil se usan muy á menudo las cataplasmas de harina de linaza sinapizadas. También se pueden preparar sinapismos con harina de mostaza negra (125 gramos próximamente) desleída en agua tibia (30 á 40 grados); hacer una pasta espesa y aplicarla sobre la piel.

INDICACIONES ÚTILES Á LOS VIAJEROS

FERROCARRILES

DE

MADRID Á ZARAGOZA Y Á ALICANTE

BILLETES KILOMETRICOS

para viajar por todas las líneas de las Compañías

del Norte, de Madrid á Zaragoza y á Alicante, de Madrid á Cáceres y Portugal y del Oeste de España, Andaluces, de Medina del Campo á Salamanca, de Salamanca á la Frontera de Portugal, de Medina del Campo á Zamora y de Orense á Vigo, de Pontevedra á Santiago, de Santander á Bilbao, de San Julián de Musques, de Bilbao á Durango, de Durango á Zumárraga, de San Sebastián á Elgoibar, Central de Aragón, Soria, Alcañiz á La Puebla de Híjar, Mollet á Caldas, Central Catalán, Olot á Gerona, Villena á Alcoy y Yecla, Alcantarilla á Lorca, Lorca á Baza, Sur de España, Bobadilla á Algeciras y Zafra á Huelva.

CON FACULTAD PARA RECORRER		PRECIOS DE CADA BILLETE			Plazo de validez.	CON FACULTAD PARA RECORRER		PRECIOS DE CADA BILLETE			Plazo de validez.
		1.ª cl. — *Ptas.*	2.ª cl. — *Ptas.*	3.ª cl. — *Ptas.*	— *Meses.*			1.ª cl. — *Ptas.*	2.ª cl. — *Ptas.*	3.ª cl. — *Ptas.*	— *Meses.*
1.800	kilómetros.	148	111	66	3	7.000	kilómetros.	431	323	195	8
2.000	—	165	123	74	3	7.200	—	440	330	199	9
2.200	—	181	136	81	4	7.400	—	449	337	203	9
2.400	—	198	148	89	4	7.600	—	458	344	207	9
2.600	—	214	160	96	4	7.800	—	467	351	211	9
2.800	—	231	173	103	4	8.000	—	477	357	215	9
3.000	—	247	185	111	4	8.200	—	486	364	219	10
3.200	—	256	192	115	5	8.400	—	495	371	223	10
3.400	—	265	199	119	5	8.600	—	504	378	227	10
3.600	—	274	206	123	5	8.800	—	513	385	231	10
3.800	—	283	213	127	5	9.000	—	523	392	236	10
4.000	—	293	219	132	5	9.200	—	532	399	240	12
4.200	—	302	226	136	6	9.400	—	541	406	244	12
4.400	—	311	233	140	6	9.600	—	550	413	248	12
4.600	—	320	240	144	6	9.800	—	559	420	252	12
4.800	—	329	247	148	6	10.000	—	569	426	257	12
5.000	—	339	254	153	6	10.200	—	578	433	261	14
5.200	—	348	261	157	7	10.400	—	587	440	265	14
5.400	—	357	268	161	7	10.600	—	596	447	269	14
5.600	—	366	275	165	7	10.800	—	605	454	273	14
5.800	—	375	282	169	7	11.000	—	615	461	277	14
6.000	—	385	288	174	7	11.200	—	624	468	281	15
6.200	—	394	295	178	8	11.400	—	633	475	285	15
6.400	—	403	302	182	8	11.600	—	642	482	289	15
6.600	—	412	309	186	8	11.800	—	651	489	293	15
6.800	—	421	316	190	8	12.000	—	660	495	297	15

Además se percibirá UNA peseta por la confección del billete y el sello de recibo que corresponda.

EXTRACTO DE LAS CONDICIONES

Billetes unipersonales. — Los billetes kilométricos deberán pedirse en las estaciones ó Despachos centrales de las Compañías antedichas por medio de un impreso que se facilita gratuitamente, y depositando 10 pesetas en concepto de fianza. El billete se obtiene dentro de los diez días laborables siguientes á la fecha en que se haga la petición.

Al pedido deberá acompañar un retrato fotográfico del interesado; la fotografía tendrá, como tamaño máximo, 10 centímetros por 8, y como mínimo 7 1/2 centímetros por 5, no debiendo adherirse á ninguna cartulina.

Dentro de las líneas de las Compañías interesadas podrán utilizarse los billetes en todas direcciones y recorrer varias veces un mismo trayecto, *sin otra limitación que la de contar 10 kilómetros como mínimum de cada viaje.* En todo viaje cuyo recorrido exceda de 10 kilómetros se contará la distancia por fracciones indivisibles de 5 kilómetros.

Los billetes serán personales é intransferibles, servirán para todos los trenes que lleven carruajes de la misma clase, y sus portadores podrán mejorar de asiento en iguales condiciones que con billete ordinario, abonando la diferencia que proceda *por tarifa general.*

Se concede á cada viajero el transporte gratuito de 30 kilogramos de equipaje; el exceso se cobrará por las tarifas generales.

Billetes de familia.—El que adquiera un billete para 3.000 ó más kilómetros podrá llevar en su compañía, haciendo uso del mismo billete, hasta seis personas de su familia, que también podrán viajar aislada ó colectivamente.

Se entienden por individuos de una misma familia, además del matrimonio, los padres, padres políticos, hijos, hijos políticos, hermanos y uno ó dos sirvientes, á condición de que todos ellos *habiten en el mismo domicilio* que el titular del billete.

Al hacer el pedido se justificará el parentesco por medio de las cédulas personales y se entregará la fotografía de todas ellas, ya en un solo grupo, ya en dos. Las dimensiones máximas que habrán de tener las fotografías serán: 10 centímetros por 8 si sólo se trata de un grupo, y 5 centímetros por 8 si hubiese dos. Para los menores de catorce años no se exigirá, como es consiguiente, la cédula personal, pero sí que figuren en el grupo fotográfico, y para los extranjeros, en vez de las cédulas, una declaración suscrita por el peticionario, en la que consignará su parentesco con las personas que hayan de hacer uso del billete.

Los billetes servirán solamente para las personas designadas en ellos por sus nombres y apellidos.

Los niños de tres á seis años se considerarán de este modo: uno ó dos niños, como una persona adulta; tres ó cuatro niños, como dos personas adultas; cinco ó seis, como tres.

Son además aplicables las condiciones de los billetes unipersonales.

Billetes para una misma casa comercial ó industrial [1].—Los billetes de 3.000 ó más kilómetros pueden utilizarse por una, dos ó tres personas que pertenezcan á una misma Casa comercial ó industrial, bien como socios, bien como dependientes de ella, previa la justificación de las siguientes circunstancias:

a) Si se trata de los socios, por medio de la presentación de la escritura social ó bien por un certificado del Registro mercantil en que aquélla deberá hallarse inscrita.

b) Cuando se trate de dependientes, por un certificado del principal, director ó gerente de la Casa, quienes al par acreditarán su cualidad de tales con el certificado antedicho del Registro mercantil.

Los billetes podrán utilizarse indistintamente por los socios ó por los *dependientes, ó reunidos* unos y otros; esto es, por el principal ó un socio y uno ó dos dependientes, etc.

Al hacer el pedido se expresarán los nombres y apellidos de la otra ú otras dos personas que hayan de utilizar el billete, y además de los justificantes necesarios se entregarán las cédulas personales y la fotografía de los interesados, ya sea en un solo grupo, ya en dos. Las dimensiones máximas que habrán de tener las fotografías serán: 10 centímetros por 8, si sólo se trata de un grupo, y 5 centímetros por 8, si hubiese dos. Cuando el peticionario sea extranjero se exigirá, *en vez de las cédulas personales, los documentos* que acrediten su calidad de socio ó dependiente, extendidos por los Tribunales de Comercio ó autoridades comerciales de los respectivos países y redactados en francés ó en español.

Los billetes servirán solamente para las personas designadas en ellos por sus nombres y apellidos, las cuales podrán viajar juntas ó aisladamente.

Son además aplicables las condiciones de los billetes unipersonales.

[1] En las sociedades anónimas, la calidad de socio se reconocerá únicamente á los individuos que pertenezcan á los respectivos Consejos de Administración.

TRENES EXPRESOS DE LUJO

PROVISTOS DE COCHE-COMEDOR EN ALGUNOS TRAYECTOS

Entre Madrid y Barcelona.

Salida de Madrid..	17,45	Salida de Barcelona.	19.50
Llegada á Barcelona.	9,5	Llegada á Madrid.	11,20

El expreso que circula entre Madrid y Barcelona se halla en combinación con el de Barcelona-París, facilitando el viaje desde el interior de España á importantísimas ciudades de Francia en condiciones tan rápidas que no vacilamos en recomendar este itinerario.

Entre Madrid y Sevilla.

Salida de Madrid..	19,10	Salida de Sevilla.	20,10
Llegada á Sevilla..	9,20	Llegada á Madrid.	10,35

Viajes circulares á precios reducidos.

I.—Billetes circulares con itinerario á voluntad del viajero.

KILÓMETROS	PRECIO DE CADA BILLETE 1.ª cl. Ptas.	2.ª cl. Ptas.	3.ª cl. Ptas.
1.500	123,20	92,40	55,00
1.501 á 1.5[illegible]..	123,55	92,70	55,20
1.506 á 1.510..	123,90	92,95	55,35
1.511 á 1.515..	124,20	93,25	55,50
1.516 á 1.520..	124,55	93,50	55,70
1.521 á 1.525..	124,85	93,80	55,85
1.526 á 1.530..	125,20	94,05	56,00
1.531 á 1.535..	125,55	94,35	56,20
1.536 á 1.540..	125,85	94,60	56,35
1.541 á 1.545..	126,20	94,90	56,50
1.546 á 1.550..	126,50	95,15	56,65
1.551 á 1.560..	127,20	95,70	57,00
1.561 á 1.570..	127,85	96,25	57,35
1.571 á 1.580..	128,50	96,80	57,65
1.581 á 1.590..	129,50	97,35	58,00
1.591 á 1.600..	129,80	97,90	58,30
1.601 á 1.620..	131,15	99,00	59,00
1.621 á 1.640..	132,45	100,10	59,65
1.641 á 1.660..	133,80	101,20	60,30
1.661 á 1.680..	135,10	102,30	60,95
1.681 á 1.700..	136,40	103,40	61,60
1.701 á 1.720..	137,75	104,50	62,30
1.721 á 1.740..	139,05	105,60	63,40
1.741 á 1.760..	140,40	106,70	64,25
1.761 á 1.780..	141,70	107,80	65,15
1.781 á 1.800..	143,00	108,90	66,00
1.801 á 1.825..	144,40	110,30	66,80
1.826 á 1.850..	145,75	111,65	67,65
1.851 á 1.875..	147,15	113,05	68,50
1.876 á 1.900..	148,50	114,40	69,30
1.901 á 1.925..	149,90	115,80	70,15
1.926 á 1.950..	151,25	117,15	70,95
1.951 á 1.975..	152,65	118,55	71,80
1.976 á 2.000..	154,00	119,90	72,60
2.001 á 2.050..	155,95	121,55	73,70
2.051 á 2.100..	157,85	123,20	74,80
2.101 á 2.150..	159,80	124,85	75,90

KILÓMETROS	PRECIO DE CADA BILLETE 1.ª cl. Ptas.	2.ª cl. Ptas.	3.ª cl. Ptas.
2.151 á 2.200..	161,70	126,50	77,00
2.201 á 2.3[illegible]..	166,10	130,35	79,75
2.301 á 2.400..	170,50	134,20	82,50
2.401 á 2.500..	175,45	137,50	84,70
2.501 á 2.600..	180,40	140,80	86,90
2.601 á 2.700..	185,35	144,65	89,65
2.701 á 2.800..	190,30	148,50	92,40
2.801 á 2.900..	195,25	151,80	94,60
2.901 á 3.000..	198,00	155,10	96,80
3.001 á 3.200..	205,70	161,[illegible]0	101,20
3.201 á 3.400..	214,50	169,40	105,60
3.401 á 3.600..	224,40	176,00	110,00
3.601 á 3.800..	[illegible]34,30	182,60	115,50
3.801 á 4.000..	242,00	190,30	118,80
4.001 á 4.200..	248,60	194,70	122,10
4.201 á 4.400..	255,20	201,30	126,50
4.401 á 4.600..	261,80	205,70	128,70
4.601 á 4.800..	268,40	212,30	133,10
4.801 á 5.000..	275,00	216,70	136,40
5.001 á 5.200..	279,40	221,10	138,60
5.201 á 5.400..	283,80	224,40	140,80
5.401 á 5.600..	288,20	227,70	144,10
5.601 á 5.800..	292,60	231,00	146,30
5.801 á 6.000..	297,00	235,40	148,50
6.001 á 6.500..	313,50	249,70	158,40
6.501 á 7.000..	332,20	265,10	168,30
7.001 á 7.500..	349,80	280,50	177,10
7.501 á 8.000..	368,50	293,70	185,90
8.001 á 8.500..	386,10	308,00	194,70
8.501 á 9.000..	405,70	322,30	204,60
9.001 á 9.500..	422,40	335,50	214,50
9.501 á 10.000..	440,00	349,80	223,30
10.001 kilómetros en adelante, se aumentará por cada zona indivisible de 500 kilómetros..	19,80	15,40	9,90

Además se percibirá UNA peseta por la confección del billete y el sello de recibo que corresponda.

Condiciones de los itinerarios á voluntad del viajero.

Petición de billetes.—Los billetes podrán pedirse en las estaciones de las Compañías de: Madrid á Zaragoza y á Alicante, Norte, Medina del Campo á Zamora y Orense á Vigo, Medina del Campo á Salamanca, Salamanca á la Frontera, Pontevedra á Santiago, Santander á Bilbao, Madrid á Cáceres y Portugal y Oeste de España, Andaluces, Bobadilla á Algeciras, Sur de España, Zafra á Huelva, Central de Aragón, Soria, Alcantarilla á Lorca, Lorca á Baza y Mollet á Caldas de Montbuy.

El pedido lo hará el interesado por medio de un impreso que las estaciones pondrán á su disposición para que trace por sí mismo el itinerario que desee recorrer, utilizando el mapa unido á dicho impreso y depositando una fianza de 10 pesetas, que serán deducidas del importe del billete en el momento de hacer el pago.

Elección del itinerario y dirección en que debe ir el viajero.—El itinerario se establecerá de antemano por el viajero, indicando las estaciones de parada y formando un circuito cerrado, salvo el caso de que entre ó salga de las líneas españolas por una estación fronteriza para volver por otra estación de la misma frontera.

El viaje empezará en la estación señalada como punto de partida y deberá siempre seguirse en la dirección emprendida hasta regresar al mismo punto de origen, pudiendo comprender el itinerario no sólo un circuito cerrado en el que cada porción se recorra una sola vez, sino también secciones adicionales que hayan de recorrerse dos veces á lo más (una en cada dirección ó dos veces en la misma dirección), pero á condición de que el conjunto de los trayectos á efectuar sobre secciones recorridas dos veces *no represente más del 25 por 100 del recorrido total del itinerario*: debiendo, sin embargo, no incluirse en este 25 por 100 los trozos de línea sin comunicación por ambos extremos, ni los afluentes á estaciones fronterizas.

Detención en ruta.—Los viajeros podrán detenerse en todas las estaciones del tránsito.

Plazo de validez y concesión de prórrogas.—El plazo de validez empezará á contarse desde el día siguiente al en que diera principio el viaje, y será de 45 días hasta 3.000 kilómetros y de 60 días de 3.001 kilómetros en adelante.

La duración de dicho plazo podrá ser prorrogada en una mitad más mediante el pago del 10 por 100 del precio total del billete, y puede también prolongarse por otro período igual abonando otro 10 por 100 de recargo.

Trenes en que puede ir el viajero.—En todos los que lleven carruajes de la misma clase que el billete.

Niños, militares y marinos.—Los niños de tres á seis años pagarán la mitad, con arreglo á los precios anteriores; los que excedan de seis años pagarán billete entero, y los militares y marinos no tendrán derecho á reducción alguna sobre los precios indicados.

Equipajes.—Se concede á cada viajero el transporte gratuito de 30 kilogramos de equipaje, quedando reducida esta franquicia á 15 kilogramos para los niños que paguen medio billete. El exceso se cobra por las tarifas generales de cada Compañía.

II. — Viajes semicirculares (2.ª serie).

Primer itinerario.

Frontera de Port-Bou-Cerbère, Barcelona, Zaragoza, Madrid, Medina del Campo, Valladolid, Burgos, Vitoria, San Sebastián y frontera de Irún-Hendaya.

Precio del billete..	1.ª clase, pesetas	109,70
	2.ª — —	82,95
	3.ª — —	52,95

Duración, 60 días. Recorrido, 1.521 kilóm.

Segundo itinerario.

Frontera de Port-Bou-Cerbère, Barcelona, Tarragona, Valencia, Encina, Madrid, Medina del Campo, Valladolid, Burgos, Vitoria, San Sebastián y frontera de Irún-Hendaya.

Precio del billete..	1.ª clase, pesetas	119,25
	2.ª — —	88,50
	3.ª — —	55,40

Duración, 60 días. Recorrido, 1.632 kilóm.

Tercer itinerario.

Frontera de Port-Bou-Cerbère, Barcelona, Zaragoza, Madrid, Alcázar, Córdoba, Sevilla, Mérida, Badajoz, Ciudad Real, Madrid, Medina del Campo, Valladolid, Burgos, Vitoria, San Sebastián y frontera de Irún-Hendaya.

Precio del billete..	1.ª clase, pesetas	208,85
	2.ª — —	157,75
	3.ª — —	101,90

Duración, 90 días. Recorrido, 2.904 kilóm.

Cuarto itinerario.

Frontera de Port-Bou-Cerbère, Barcelona, Tarragona, Valencia, Encina, Alcázar, Córdoba, Sevilla, Mérida, Badajoz, Ciudad Real, Madrid, Medina del Campo, Valladolid, Burgos, Vitoria, San Sebastián y frontera de Irún-Hendaya.

Precio del billete..	1.ª clase, pesetas	197,40
	2.ª — —	147,00
	3.ª — —	94,35

Duración, 90 días. Recorrido, 2.768 kilóm.

Quinto itinerario.

Frontera de Port-Bou-Cerbère, Barcelona, Zaragoza, Madrid, Alcázar, Córdoba, Bobadilla, Granada, Málaga, La Roda, Utrera, Sevilla, Mérida, Badajoz, Ciudad Real, Madrid, Medina del Campo, Valladolid, Burgos, Vitoria, San Sebastián y frontera de Irún-Hendaya.

Precio del billete..	1.ª clase, pesetas	258,95
	2.ª — —	196,20
	3.ª — —	128,00

Duración, 120 días. Recorrido, 3.455 kilóm.

Sexto itinerario.

Frontera de Port-Bou-Cerbère, Barcelona, Tarragona, Valencia, Encina, Alcázar, Córdoba, Bobadilla, Granada, Málaga, La Roda, Utrera, Sevilla, Mérida, Badajoz, Ciudad Real, Madrid, Medina del Campo, Valladolid, Burgos, Vitoria, San Sebastián y frontera de Irún-Hendaya.

Precio del billete..	1.ª clase, pesetas	247,50
	2.ª — —	185,45
	3.ª — —	120,45

Duración, 90 días. Recorrido, 3.319 kilóm.

BILLETES ADICIONALES

PARA LA PROLONGACIÓN DE LOS VIAJES SEMICIRCULARES DE LA 2.ª SERIE

Estos billetes pueden agregarse á cualquier itinerario de la 2.ª serie siempre que en el viaje se halle comprendida la estación que sirva de punto de partida al billete adicional.

TRAYECTOS	Kilómetros.	PRECIOS 1.ª clase.	PRECIOS 2.ª clase.	PRECIOS 3.ª clase.	DURACIÓN que se aumentará al plazo del itinerario fijo.
Compañía de Madrid á Zaragoza y á Alicante.					
De Madrid á Toledo y regreso	166	11,80	9,05	5,80	5 días.
De Aranjuez á Cuenca y regreso	504	21,50	16,20	9,75	5 —
De Encina á Alicante y regreso	158	11,25	8,70	5,40	5 —
De Sevilla á Huelva y regreso	220	17,15	13,30	8,15	5 —
De Aljucén á Cáceres y regreso	152	11,25	8,45	5,70	5 —
De Valladolid á La Vid y regreso	240	17,00	12,75	8,50	5 —
De Ariza á Langa y regreso	260	18,40	13,85	9,25	5 —
Compañías de Madrid á Zaragoza y á Alicante y Andaluces.					
De Alicante á Murcia, de Murcia á Cartagena y de Cartagena á Chinchilla ó viceversa	367	26,00	20,10	12,50	10 —
De Alicante á Murcia y de Murcia á Chinchilla ó viceversa	238	16,85	15,00	8,20	5 —
Compañía de Andaluces.					
De Sevilla á Cádiz y regreso	318	23,55	17,05	10,25	5 —
Compañía de Bobadilla á Algeciras.					
De Bobadilla á Algeciras y regreso	354	27,55	20,70	12,55	5 —
Compañía del Norte.					
De Granollers á San Juan de las Abadesas y regreso	174	12,40	9,35	5,65	5 —
De Barcelona á San Juan de las Abadesas y regreso	232	16,45	12,40	7,50	5 —
De Tardienta á Jaca y regreso	266	17,00	12,75	9,05	5 —
De Valencia á Utiel y regreso	176	12,50	9,75	6,05	5 —
De Carcagente á Denia y regreso	154	8,30	5,50	3,60	5 —
De Venta de Baños á Coruña y regreso	1.116	63,45	47,60	28,60	10 —
De Venta de Baños á Santander y regreso	460	36,50	25,90	14,70	10 —
De Venta de Baños á Gijón y regreso	608	41,20	30,40	18,75	10 —
De Venta de Baños á Coruña, de Coruña á León, de León á Gijón y de Gijón á Venta de Baños o viceversa	1.458	88,35	65,70	39,95	15 —
De Miranda de Ebro á Bilbao y regreso	208	14,75	11,05	6,65	5 —
De León á Gijón y regreso ó de Gijón á León y regreso	342	21,75	16,40	9,85	5 —
Compañías del Norte y de Medina del Campo á Zamora.					
De Venta de Baños á Monforte, de Monforte á Vigo, de Vigo á Pontevedra, de Pontevedra á Monforte y de Monforte á Venta de Baños ó viceversa	1.139	76,80	57,65	34,65	10 —
Compañías de Salamanca y Zamora.					
De Medina del Campo á Salamanca y regreso	154	10,95	8,20	4,95	5 —
Compañía de Medina del Campo á Zamora.					
De Medina del Campo á Zamora y regreso ó de Zamora á Medina del Campo y regreso	180	12,75	9,60	6,40	5 —
De Monforte á Vigo, de Vigo á Pontevedra y de Pontevedra á Monforte ó viceversa	393	24,25	18,25	10,95	5 —

Condiciones de los itinerarios semicirculares de la 2.ª serie.

Petición de billetes.—Los billetes de itinerario fijo pueden adquirirse en el acto en las estaciones que por su importancia se han habilitado para la venta; mas si los viajeros quisieran añadir al itinerario uno ó más trayectos potestativos, habrán de solicitarlo con veinticuatro horas de anticipación, para que dentro de este plazo puedan agregarse los billetes adicionales que correspondan. En las estaciones de menos importancia podrán solicitarse con la antelación oportuna, y se facilitarán después de transcurrido un plazo que no excederá de ocho días.

Excepto en el caso de que el billete pueda facilitarse en el acto, las demás peticiones se formularán por escrito en un impreso que se encuentra á disposición del público en todas las estaciones interesadas. Al suscribir la petición se depositará como fianza la cantidad de diez pesetas, que serán deducidas del valor del billete en el momento de abonar su importe.

Prórroga en el plazo de validez.—Los billetes de itinerario fijo, que sean prorrogados por un plazo que no excederá nunca de la tercera parte del de su validez, sufrirán un recargo del diez por ciento sobre el precio total de dichos billetes, pero no sobre el importe de los que se le hubieren adicionado. La prórroga se concederá una sola vez; empezará á contarse desde la fecha en que expire ó haya expirado la duración del billete, y se calculará únicamente sobre el plazo del itinerario fijo.

Trenes en que se efectuará el viaje.—En cualquier tren que lleve carruajes de la misma clase que el billete.

Detención en ruta.—Los viajeros podrán detenerse en todas las estaciones del tránsito.

Prolongación del itinerario en las estaciones del transito.—El viajero que hubiere tomado un itinerario fijo y desee ampliarlo con nuevos cupones después de empezado el viaje, sólo podrá adquirirlos á medida que vaya llegando á los empalmes ó estaciones donde empiezan los trayectos suplementarios.

Equipajes.—Cada billete da derecho al transporte gratuito de 30 kilogramos de equipaje; el exceso se pagará con arreglo á las tarifas vigentes.

III.—Viajes circulares por Francia, España y Argelia.

En el precio de estos billetes van comprendidos los gastos de manutención de los pasajeros á bordo de los paquetes-correos de la Compañía general Trasatlántica francesa.

ITINERARIO NÚM. 71 (Serie P. L. M.)

París, Marsella (vía Dijon-Lyon ó Clermont-Ferrand-Nimes), Argel, Orán, Cartagena, Toledo, Madrid, Irún, Burdeos, París.

Precio del billete			
	1.ª clase.	francos	274,50
		pesetas	98,35
	2.ª clase.	francos	202,05
		pesetas	75,15

Duración, 90 días.

ITINERARIO NÚM. 72 (Serie P. L. M.)

París, Marsella (vía Dijon-Lyon ó Clermont-Ferrand-Nimes), Argel, Orán, Cartagena, Valencia, Tarragona, Barcelona, Cerbère, Cette, Nimes, Lyon, Dijon (ó Nimes Clermont-Ferrand), París.

Precio del billete			
	1.ª clase.	francos	285,55
		pesetas	76,70
	2.ª clase.	francos	210,75
		pesetas	56,00

Duración, 90 días.

ITINERARIO NÚM. 73 (Serie P. L. M.)

París, Dijón, Macón, Bourg, Culoz, Módena, Turín, Génova, Pisa, Roma, Nápoles, Paola, Reggio di Calabré, Mesina, Catana, Caltanisetta, Girgenti, Palermo, Túnez, Kroubs, Constantina, El Guerrah, Biskra, Argel, El Guerrah, Orán, Cartagena, Chinchilla, Valencia, Tarragona, Barcelona, Cerbère (vía del interior ó vía del litoral desde Tarragona á Cerbère), Cette, Marsella, París.

Precio del billete			
	1.ª clase	francos	566,95
		pesetas	76,78
	2.ª clase	francos	402,50
		pesetas	56,18

Los billetes para estos itinerarios se expenden en la estación de *París, de la Compañía de París-Lyon-Mediterráneo*, y en las Agencias que en la misma capital tienen establecidas la misma Compañía y la *General Trasatlántica*. El precio total es la suma de ambas cantidades.

EXCURSIONES

ENTRE ORÁN Y MADRID Ó VICEVERSA POR EL PUERTO DE CARTAGENA

		1.ª clase.	2.ª clase.	3.ª clase.
Entre Orán y Cartagena, ida y vuelta (partícipe de la Compañía General Trasatlántica)	Francos.	75,00	52,50	30,00
Entre Cartagena y Madrid, ida y vuelta (partícipe de la Compañía de M. Z. A.)	Pesetas.	73,50	56,95	34,91
Tesoro español (10 por 100)	Pesetas.	7,35	5,70	3,49

En estos precios no está comprendido el impuesto de navegación, que cobrará el Comisario de á bordo ó el agente del puerto de Cartagena. Los billetes para este servicio serán personales é intransferibles y tienen una validez de treinta días, pudiendo prorrogarse por uno ó dos meses mediante el abono de un 10 por 100 del importe total por cada mes de prórroga. Podrán utilizarse todos los trenes que lleven carruajes de la clase del billete, siendo potestativo en sus portadores el detenerse en cualquiera estación del tránsito. Los viajeros podrán llevar gratuitamente el equipaje que ordinariamente se concede. Las demás condiciones están anotadas en los billetes.

TARIFA DE TARJETAS DE ABONO

(Aplicable en todas las líneas de la Compañía de Madrid-Zaragoza-Alicante).

KILÓMETROS	PRECIOS DE UN ABONO								
	POR TRES MESES			POR SEIS MESES			POR UN AÑO		
	1.ª cl. — Ptas.	2.ª cl. — Ptas.	3.ª cl. — Ptas.	1.ª cl. — Ptas.	2.ª cl. — Ptas.	3.ª cl. — Ptas.	1.ª cl. — Ptas.	2.ª cl. — Ptas.	3.ª cl. — Ptas.
1 á 6	88,00	66,00	55,00	132,00	99,00	77,00	192,50	143,00	110,00
7 á 8	99,00	77,00	60,50	148,50	110,00	88,00	220,00	165,00	132,00
9 á 11	110,00	88,00	77,00	165,00	126,50	110,00	247,50	187,00	159,50
12 á 14	132,00	99,00	88,00	192,50	148,50	126,50	286,00	220,00	187,00
15 á 17	148,50	115,50	99,00	220,00	170,50	143,00	324,50	253,00	214,50
18 á 21	165,00	126,50	110,00	242,0	187,00	165,00	363,00	280,50	242,00
22 á 30	198,00	148,50	121,00	297,00	220,00	181,50	440,00	330,00	269,50
31 á 40	220,00	170,50	132,00	330,00	253,00	198,00	495,00	374,00	291,50
41 á 50	242,00	187,00	143,00	357,50	275,00	209,00	539,00	412,50	308,00
51 á 60	258,50	198,00	148,50	385,00	297,00	220,00	576,40	445,50	330,00
61 á 70	275,00	214,50	159,50	412,50	319,00	236,50	614,90	478,50	352,00
71 á 80	293,70	233,20	172,70	433,60	336,60	260,70	653,40	511,50	369,60
81 á 90	304,70	240,90	178,20	456,50	354,20	267,30	691,90	539,00	386,10
91 á 100	326,70	248,60	182,60	489,50	369,60	271,70	740,30	565,40	415,60
101 á 110	342,10	257,40	188,10	513,70	386,10	282,70	770,60	577,50	423,50
111 á 120	357,50	268,40	198,00	536,80	403,70	295,90	805,20	603,90	443,30
121 á 130	374,00	280,50	205,70	559,90	420,20	308,00	840,40	630,30	462,00
131 á 140	387,20	291,50	213,40	581,90	436,70	320,10	872,30	654,50	479,60
141 á 150	401,50	301,40	221,10	602,80	452,10	331,10	903,10	677,60	496,10
151 á 160	415,80	312,40	228,80	623,70	467,50	343,20	935,00	701,80	514,80
161 á 170	429,00	322,30	236,50	643,50	482,90	354,20	964,70	723,80	520,30
171 á 180	442,20	331,10	243,10	663,30	496,10	365,20	993,30	744,70	546,70
181 á 190	455,40	341,00	249,70	682,00	511,50	375,10	1.024,90	766,70	562,10
191 á 200	466,40	349,80	257,40	699,60	524,70	385,00	1.049,40	786,50	576,40
201 á 210	478,50	358,60	262,90	717,20	537,90	394,90	1.075,80	807,40	591,90
211 á 220	489,50	367,40	268,40	733,70	551,10	403,70	1.101,10	826,10	605,00
221 á 230	501,60	376,20	276,10	752,40	564,30	413,60	1.127,50	845,90	620,40
231 á 240	512,60	383,90	282,70	767,80	575,30	423,50	1.151,70	863,50	633,60
241 á 250	522,50	391,60	287,10	783,20	587,40	431,20	1.175,90	881,10	646,80
251 á 270	537,90	405,70	297,00	807,40	605,00	445,50	1.211,10	908,60	666,60
271 á 290	558,80	419,10	306,90	838,20	629,20	460,90	1.257,30	942,70	691,90
291 á 310	578,60	434,50	317,90	867,90	651,20	477,40	1.301,30	976,80	716,10
311 á 330	597,30	448,80	327,80	896,50	673,20	492,80	1.344,20	997,70	739,20
331 á 350	616,00	462,00	338,80	924,00	693,00	508,20	1.386,00	1.039,50	762,30
351 á 370	635,60	475,20	347,60	950,40	712,80	522,50	1.425,60	1.069,20	783,20
371 á 390	651,20	488,40	357,50	976,80	732,60	536,80	1.465,20	1.098,90	805,20
391 á 410	667,70	501,60	367,40	1.001,00	752,40	551,10	1.502,60	1.116,50	826,10
411 á 430	684,20	513,70	376,20	1.027,40	770,00	564,50	1.540,00	1.155,00	847,00
431 á 450	700,70	524,70	386,10	1.050,50	787,60	577,50	1.575,20	1.181,40	866,80
451 á 470	716,10	536,80	394,90	1.074,70	805,20	591,80	1.611,50	1.207,80	886,60
471 á 490	732,60	548,90	402,60	1.097,80	822,80	603,90	1.645,60	1.235,30	905,30
491 á 520	751,30	564,30	413,60	1.126,40	844,80	619,30	1.688,50	1.267,20	929,50
521 á 550	772,20	579,70	425,70	1.158,50	869,00	636,90	1.738,00	1.303,50	955,90
551 á 580	793,10	595,10	436,70	1.190,20	892,10	654,50	1.785,30	1.338,70	982,30
581 á 610	815,10	611,60	448,80	1.222,10	916,30	673,20	1.832,60	1.375,00	1.008,70
611 á 640	834,90	627,00	458,70	1.252,90	940,50	688,60	1.878,80	1.409,10	1.032,90
641 á 670	854,70	641,30	470,86	1.282,60	961,40	705,10	1.922,80	1.443,20	1.058,20
671 á 700	874,50	655,60	480,70	1.311,20	983,40	721,60	1.956,80	1.475,10	1.081,30
701 á 730	893,20	671,00	491,70	1.339,80	1.005,40	737,00	2.009,70	1.507,00	1.105,50
731 á 760	911,90	683,10	501,60	1.357,40	1.025,20	763,40	2.050,40	1.537,80	1.128,60
761 á 800	932,80	699,60	513,70	1.399,20	1.049,40	770,00	2.098,80	1.573,00	1.155,90
801 á 840	957,00	718,50	525,80	1.435,50	1.076,90	789,80	2.151,60	1.613,70	1.183,60
841 á 880	980,10	734,80	539,00	1.468,50	1.102,20	808,50	2.203,30	1.653,30	1.212,20
881 á 920	1.001,00	752,40	552,20	1.502,60	1.127,50	827,20	2.253,90	1.690,70	1.239,70
921 á 960	1.024,10	767,80	564,30	1.535,60	1.151,70	844,80	2.303,40	1.728,10	1.267,20
961 á 1.000	1.045,00	783,20	575,30	1.567,50	1.175,90	862,40	2.351,80	1.763,30	1.293,60
Toda la red de M. Z. A. . . .	1.210,00	830,00	660,00	1.760,00	1.320,00	990,00	2.640,00	1.980,00	1.430,00

Las tarjetas de abono se pedirán á las estaciones, con ocho días de anticipación por lo menos, en un impreso que facilitarán las mismas, uniendo el interesado al pedido su retrato en fotografía.

Este retrato será de dimensión ordinaria (10 centímetros de alto por 6 de ancho), no estará unido á la cartulina que generalmente llevan las fotografías y se pegará después á la tarjeta de abono.

CUPONES DE ABONO

PARA 30, 40 Ó 50 VIAJES DESDE Ó PARA MADRID.

A semejanza de las tarjetas de abono, pero mucho más útiles y convenientes y de resultado más práctico, se han establecido unos cupones valederos para 30, 40 ó 50 viajes desde Madrid á una cualquiera estación de las comprendidas hasta Aranjuez, Guadalajara y Toledo ó viceversa, pudiendo adquirirse en el acto y sin que para su expendición se exija la fotografía del interesado.

Son valederos por un mes y admiten una prórroga de diez días, abonando el 10 por 100 del precio que haya costado el billete.

COCHES DE LUJO Y COCHES-SALONES

(*Aplicable esta tarifa en todas las líneas de la Compañía de Madrid-Zaragoza-Alicante*).

Asientos sueltos de butaca.

Recargo del 10 por 100 sobre el precio de un billete ordinario de 1.ª clase.

Viajeros que pueden ocupar asientos de butaca.—*Todos los que sean portadores de* billetes, autorizaciones ó pases de 1.ª clase, cualquiera que sea la distancia á recorrer y siempre que abonen por entero el importe del recargo.

Los militares y marinos pagarán también por completo el importe del recargo, como si fuesen portadores de billetes ordinarios.

Niños.—Los de tres á seis años que ocupen asiento en estos carruajes pagarán como recargo el importe del 10 por 100 sobre el precio de un billete entero; pero cuando dos niños no ocupen *juntos más que el sitio de un viajero* y vayan acompañados de una misma persona, no pagarán más billete suplementario que el correspondiente á un solo asiento.

Departamento de camas-tocador en coches de esta clase.—No está comprendido en el recargo del 10 por 100 el departamento de camas-tocador que llevan estos coches.

Los viajeros que ocupen dicho departamento abonarán como recargo los precios que corresponden á las camas-tocador.

Asientos sueltos y departamentos completos en berlinas, berlinas-tocador, sillones y camas-tocador.

Además del precio correspondiente á un billete de 1.ª clase sobre una distancia mínima de 200 kilómetros se cobra por la ocupación de estos carruajes, por zonas indivisibles de 50 kilómetros:

En las berlinas	Recargo del 10 por 100.	En los sillones.	Recargo del 25 por 100.
En las berlinas-tocador.	Id. del 20 por 100.	En las camas-tocador. .	Id. del 35 por 100.

Por departamento completo se entiende cuando ya lo ocupan tres viajeros ó se abona, por lo menos, con arreglo á este número.

Coches-salones.

Estos carruajes se ponen á disposición de los viajeros mediante el pago de 10 billetes de 1.ª clase sobre una distancia mínima de 200 kilómetros y de un recargo del 20 por 100 aplicado por zonas indivisibles de 50 kilómetros.

Cada viajero que exceda de diez abonará también el importe de su billete y el del recargo correspondiente.

Asientos en los vagones-camas (*Sleeping-cars*).

La Compañía Internacional de los Vagones-camas cobra los siguientes precios, sin contar lo que percibe el ferrocarril por el billete de 1.ª clase:

	PESETAS		PESETAS
De Madrid á Sevilla ó viceversa. . . .	21,60	De Zaragoza á Barcelona ó viceversa.	16,80
De Madrid á Barcelona ó viceversa. .	24,00	De Madrid á Encina ó viceversa. . . .	14,40
De Madrid á Zaragoza ó viceversa. .	14,40	De Madrid á Valencia ó viceversa. . .	19,20
De Madrid á Cerbère.	30,00	De Madrid á Cartagena ó viceversa. .	20,40
De Portbou á Madrid.	30,00	De Barcelona á Cerbère.	8,40
De Casetas á Barcelona ó viceversa. .	16,80	De Portbou á Barcelona.	8,40

De Madrid á Alicante. . . . . 18 pesetas.

En obsequio á la brevedad se omiten las condiciones de la tarifa de los coches de lujo; pero ello no obstante, podrá informarse el público en cualquiera estación de la Compañía y en los Despachos centrales de Madrid, Zaragoza y Toledo, ó bien en las Oficinas centrales, si el interesado acudiese en consulta. Unicamente advertiremos que el tanto por ciento que se fija como recargo está sujeto al impuesto del Tesoro.

Viajeros con billetes de ida y vuelta á precios reducidos.

Tanto en las líneas de la red antigua como en las de la red catalana existen billetes especiales de ida y vuelta entre las capitales de provincia y sus pueblos respectivos, y en algunas zonas se expenden también billetes de esa misma clase sobre puntos que, sin ser capitales de provincia, cuentan con esta ventaja para fomentar el movimiento de viajeros.

Estos billetes son de expendición diaria; algunos se venden únicamente los domingos y días festivos, y todos tienen una duración determinada para efectuar el viaje de regreso.

De sus precios y condiciones podrá informar al público la estación expendedora.

Además hay otros billetes de ida y vuelta para los *mercados* que semanalmente se celebran en varias poblaciones de Cataluña y en Aranda de Duero y Peñafiel.

Precio de los billetes de andén.

En las estaciones de Barcelona y Paseo de Gracia, Cartagena, Córdoba, Madrid, Sevilla y Zaragoza.	Pesetas	0,50
En las de Albacete, Alicante, Badajoz, Figueras, Gerona, Granollers, Guadalajara, Huelva, Martorell, Mataró, Murcia, Port-Bou, Reus, Sans, Tarragona, Toledo, Valls, Villafranca del Panadés y Villanueva y Geltrú.	»	0,25
En las demás estaciones de la Compañía de Madrid-Zaragoza-Alicante.	»	0,10

TARIFA DE ARTISTAS

Sabemos que las Compañías de ferrocarriles han sometido recientemente á la aprobación del Gobierno una nueva tarifa en sustitución de la que han aplicado hasta ahora, y nos consta que en la combinación proyectada quedarán incluidos, no sólo los artistas, sino también los centros docentes, los congresistas, peregrinos, etc., etc., con lo cual se establecerá una mejora importantísima sobre la situación actual.

TARIFA DE ENCARGOS Y PEQUEÑOS PAQUETES

(Aplicable en casi todas las líneas españolas).

Por lo frecuente de su aplicación y por las ventajas que reporta al comercio, á la industria y al público en general, insertamos á continuación los precios de esta tarifa.

I.—Expediciones que no excedan de 3 kilogramos.

Hasta 222 kilómetros, 50 céntimos de peseta por expedición.
Desde 223 á 440 kilómetros, el precio de transporte varía progresivamente desde 51 á 99 céntimos.
Y pasando de 440 kilómetros, el transporte de cada bulto ó paquete importa siempre *una* peseta, cualquiera que sea la distancia á recorrer.

II.—Expediciones que excediendo de 3 kilogramos no pasen de 5.

Hasta 133 kilómetros se aplica el precio de 50 céntimos de peseta por expedición.
Desde 134 á 440 kilómetros, la percepción del ferrocarril oscila entre 0,51 y 1,65 pesetas, según la distancia que medie desde la procedencia al destino.
Y excediendo el recorrido de 440 kilómetros, el precio de cada bulto ó paquete no excede tampoco de 1,65 pesetas.

Entiéndese por encargos y pequeños paquetes los bultos no sujetos á la declaración de su contenido y que se transportan ordinariamente por los trenes más rápidos.

En esta tarifa están, pues, comprendidos toda clase de bultos, excepto los de materias explosivas, inflamables ó peligrosas, los designados en la clasificación de metálico y valores y aquellos que contengan animales vivos. Tiene además esta combinación la ventaja de que en muchos casos puede destinarse la remesa al domicilio del consignatario, sin más que satisfacer sobre el precio de tarifa un aumento de 15 céntimos de peseta por paquete ó por bulto.

TARIFA DE JORNALEROS Y SUS FAMILIAS [1]

(Aplicable en todas las líneas de la Compañía de Madrid-Zaragoza-Alicante).

Para la clase obrera que viaje en grupos de *diez* individuos cuando menos, y recorra una distancia mínima de 200 kilómetros, existen billetes colectivos de tercera clase á los precios siguientes:

Precio de zonas completas.	Por asiento.	Precio de fracciones de zona.	Por asiento.
200 kilómetros..........	6,35 pesetas.	10 kilómetros..........	0,32 pesetas.
300 —	9,52 —	20 —	0,64 —
400 —	12,70 —	30 —	0,96 —
500 —	15,87 —	40 —	1,27 —
600 —	19,05 —	50 —	1,59 —
700 —	22,21 —	60 —	1,91 —
800 —	25,38 —	70 —	2,23 —
900 —	28,55 —	80 —	2,54 —
1000 —	31,73 —	90 —	2,86 —

Los obreros y sus familias presentarán una lista nominal en la que el Alcalde del punto de procedencia acredite el oficio á que se dedican.

TARIFA DE REEMBOLSOS

El reembolso es una cantidad que en nombre del remitente reclama la Compañía al consignatario á cambio de la expedición que le entrega, pudiendo representar el valor íntegro de la mercancía ú otra cantidad cualquiera á voluntad del expedidor.

Por este servicio, que tanto facilita las operaciones mercantiles, cobran las empresas de transportes una suma muy módica, pues sólo viene á representar unos 19 céntimos por cada 250 pesetas y zona de 100 kilómetros, *con un minimum de 50 céntimos por Compañía y operación.*

En las estaciones encontrará el público los detalles de combinación tan ventajosa, que casi es aplicable en todos los ferrocarriles españoles.

NOTA IMPORTANTE

Por más que los datos sobre horas de trenes, precios de transporte y condiciones de aplicación están tomados cuidadosamente de los libros de marchas y de las tarifas del ferrocarril, se advierte, sin embargo, que no garantizamos su exactitud, pues sólo se indican para dar alguna noticia en materia que tanto puede interesar al público.

[1] Para saber lo que importa el billete cuando á la zona completa se le agrega una fracción de zona bastará sumar lo que corresponde á ambas zonas.

LOTERIA DE NAVIDAD

PARTICIPACIÓN ENTRE LOS COMPRADORES

DEL ALMANAQUE BAILLY-BAILLIERE

AL MEDIO BILLETE

DE 1.000 PESETAS

Número 14.234.

Todo comprador del ALMANAQUE BAILLY-BAILLIERE para 1906 tiene derecho á una participación gratis en el medio billete **núm. 14.234** de la Lotería Nacional, *cuyo sorteo* se ha de celebrar en Madrid el 23 de diciembre de 1905.



Facsímile de uno de los décimos.

En caso de que salga premiado el billete **número 14.234**, corresponderá:

Por el premio de	6.000.000	de pesetas,	44,10	pesetas por cada Almanaque.
—	3.000.000	—	22,05	— — —
—	2.000.000	—	14,70	— — —
—	1.000.000	—	7,35	— — —
—	500.000	—	3,65	— — —
—	250.000	—	1,80	— — —
—	100.000	—	0,70	— — —

Nuestros lectores, para cobrar el importe de esta participación, **en caso que el billete núm. 14.234 salga premiado**, tendrán que llenar el vale que se encuentra en la cartera al final del ALMANAQUE, y presentarlo á la Caja de los Sres. Bailly-Baillière é Hijos todos los días no feriados de 9 á 10 de la mañana.

Los que habiten en provincias ó en el extranjero, **en caso de que el billete núm 14.234 salga premiado**, deben remitir el vale á persona de su confianza para que ésta cobre en su lugar.

Expira el plazo para cobrar la participación en 22 de diciembre de 1906.

Se descontará de estas cantidades el tanto por ciento que cobra el Estado.

En caso de que el billete núm. 14.234 salga premiado con menos de 100.000 pesetas, el importe del premio se empleará en comprar billetes de la Lotería Nacional del sorteo de Navidad de 1906, con destino al ALMANAQUE BAILLY-BAILLIERE para 1907, y regalos que se repartirán entre los compradores del ALMANAQUE de 1907, en la misma forma que es costumbre.

En caso de que salga reintegrado, se guardará para comprar otro medio billete de Navidad para el ALMANAQUE BAILLY-BAILLIERE de 1907.

¡ÁBRASE LA CARTERA QUE VA AL FINAL DEL ALMANAQUE!

ADJUDICACIÓN DE REGALOS

en combinación con la Lotería Nacional.

ADVERTENCIA IMPORTANTE

Deseando la Casa editorial del **Almanaque** extremar su previsión y evitar al mismo tiempo que alguno de sus favorecedores pueda abrigar dudas sobre la efectividad del reparto total de los regalos anunciados, ha suprimido el sistema de adjudicarlos por medio de bonos incluídos en la cartera y cuya presentación era indispensable para recogerlos.

Los regalos destinados á los compradores de esta popular **Enciclopedia de la vida práctica**, y cuya descripción encontrarán á continuación nuestros lectores, se repartirán sin intervención alguna de nuestra parte, pues, como en el año anterior, van á ser adjudicados en combinación con la Lotería Nacional. Este sistema lleva al ánimo de todo comprador del **Almanaque** la seguridad de que su suerte no está á merced de mixtificación alguna, y por eso le hemos adoptado sin vacilaciones.

El año anterior dividimos los regalos en *dos series*, adjudicando los correspondientes á la primera en combinación con el sorteo de la Lotería de Navidad y los de la segunda á los favorecidos en el siguiente de 31 de diciembre; pero como las listas de éste no circulan con tanta profusión como las de aquél, y además han sido muchos los compradores que por no fijarse en las instrucciones que los **Almanaques** contenían sobre extremo tan esencial reclamaban con bonos de la serie segunda, cuyos números no habían obtenido premio de la primera, los regalos que para ésta habíamos señalado y viceversa, nos ha producido tal trabajo y nos ha hecho emplear tanto tiempo el dar satisfacción de palabra y por escrito á estos incidentes, que para evitar su repetición hemos resuelto adjudicar nuestros regalos *única y exclusivamente* en combinación con la Lotería de Navidad. Este sorteo, que se celebrará en Madrid el día 23 de diciembre de 1905, constará solamente de 42.000 billetes, y como la edición del **Almanaque** para 1906 es de 68.000 ejemplares, sólo tendrán derecho á regalo, si la suerte les favorece, los compradores de los 42.000 primeros ejemplares que se pongan á la venta, todos los cuales llevarán en la Cartera del final un bono numerado, desde el 1 hasta el 42.000, con cuya presentación podrá recogerse el premio que en cada caso haya correspondido.

Para el sorteo de los regalos se observarán las reglas siguientes.

1.ª A continuación de la descripción de cada objeto se consigna el premio á que corresponde. Por tanto, el regalo se adjudicará al portador del bono cuyo número sea igual al que en la lista oficial del sorteo haya obtenido el premio de que se trata.

2.ª Las aproximaciones son compatibles con cualquier otro premio que pueda corresponder al billete; entendiéndose, con respecto á las señaladas para los números anterior y posterior de premios mayores, que si saliese premiado el núm. 1, su anterior es el núm. 42.000, y si fuese éste el agraciado, el billete núm. 1 será el siguiente. Las 99 aproximaciones concedidas á los premios mayores se sobrentiende que corresponden á todos los demás números de la misma centena del premiado.

3.ª Los premios descritos genéricamente y los que forman un lote adjudicable á determinado número de premios de la lotería de igual cantidad se entregarán á elección del favorecido de entre los que aún no se hayan hecho efectivos; por tanto, el último bono que se presente sólo tendrá derecho al objeto que quede sin repartir de entre los que formen el lote á que corresponde.

4.ª Los premios se entregarán en la Casa editorial de los Sres. Bailly-Baillière é Hijos, Plaza de Santa Ana, núm. 10, Madrid, todos los días laborables, de 10 á 12 de la mañana y de 3 á 6 de la tarde, previa la presentación del bono correspondiente.

5.ª Los bonos quedan sin valor ni efecto alguno el día 30 de junio de 1906.

¡ÁBRASE LA CARTERA QUE VA AL FINAL DEL ALMANAQUE!

REGALOS Á LOS COMPRADORES DEL ALMANAQUE BAILLY-BAILLIERE

Sorteo de la Lotería Nacional de 23 de Diciembre de 1905.

1 **Sombrilla** para señora, de la *Peletería Francesa* de Anastasio Fernández, Carmen, 4, Madrid.
1 **Estuche de lujo** de 2 botellas vino oloroso J. C. W. C., de Jerez.

Para el bono cuyo número sea igual al premiado con 6.000.000 de pesetas.

1 **Corsé** hecho á la medida por la Casa *La Jouvence*, Montera, 14, Madrid.
1 **Estuche de lujo** de 2 botellas vino oloroso J. C. W. C., de Jerez.

Para el bono cuyo número sea igual al premiado con 3.000.000 de pesetas.

1 **Abanico,** de la Casa Anastasio Fernández, Carmen, 4, Madrid.
1 **Estuche de lujo** de 2 botellas vino oloroso J. C. W. C., de Jerez.

Para el bono cuyo número sea igual al premiado con 2.000.000 de pesetas.

1 **Abanico.**
1 **Estuche de lujo** de 2 botellas vino oloroso J. C. W. C., de Jerez.

Para el bono cuyo número sea igual al premiado con 1.000.000 de pesetas.

1 **Guitarra** de la *Guitarrería Moderna* de D. Agustín Andrés, calle de D. Manuel Fernández y González, 7, Madrid.
1 **Novela.**

Para el bono cuyo número sea igual al premiado con 500.000 pesetas.

1 **Lámpara «Popular»** para lira, modelo 88, niquelada toda, pudiendo sustituir á las lámparas de petróleo, con carga de 250 gramos de carburo de calcio, de la Casa Brugada y C.ª (S. en C.), Ventura de la Vega, 8, Madrid.
1 **Docena de pastillas de Jabón Gal.**

Para el bono cuyo número sea igual al premiado con 250.000 pesetas.

1 **Lámpara «Vademecum»**, modelo 87, niquelada, con pantalla metálica de níquel, carga 250 gramos de carburo de calcio, produciendo una potente luz de 10 bujías durante cinco horas, de la Casa Brugada y C.ª (S. en C.), Ventura de la Vega, 8, Madrid.
1 **Hamaca**
1 **Cocinilla de petróleo «La Universal»**

Para los 3 bonos cuyo número sea igual á los premiados con 100.000 pesetas.

1 **Reconocehuevos.**
6 **Botellas de cerveza** «Dorada», de la fábrica *El Aguila*, Madrid.
1 **Lámpara «Popular»** para mesa, modelo 86, niquelada, con pantalla metálica de níquel, con carga de 250 gramos de carburo de calcio, produciendo una potente luz de 10 bujías durante cinco horas, de la Casa Brugada y C.ª (S. en C.), Ventura de la Vega, 8, Madrid.

Para los 3 bonos cuyo número sea igual á los premiados con 90.000 pesetas.

1 **Pareja de conejos** gigantes de Flandes, de dos meses, del Parque avícola de San Roque; *Director*, D. Tomás Ondiviela, Sarriá (Barcelona).
6 **Botellas de cerveza** «Imperator», de la fábrica *El Aguila*, Madrid.
1 **Guitarra.**

Para los 3 bonos cuyo número sea igual á los premiados con 80.000 ptas.

1 **Pareja de conejos** gigantes de Flandes jóvenes ó angóras, á elegir, de la Casa de D. Pablo A. Rebasa, Talapi, Muro (Mallorca).

¡ÁBRASE LA CARTERA QUE VA AL FINAL DEL ALMANAQUE!

1 Pareja de pollos de dos meses, de la raza Plymouth-Roock, del Parque avícola de Santa Isabel, de D. A. Fernández Ramos, Ballesteros de Calatrava (Ciudad Real).
6 Botellas de cerveza «Alemana», de la fábrica *El Aguila*, Madrid.

Para los 3 bonos cuyo número sea igual á los premiados con 70.000 pesetas.

1 Pareja de conejos de tres meses, raza gigante de Fland s, del Parque avícola de Santa Isabel, de D. A. Fernández Ramos, Ballesteros de Calatrava (Ciudad Real).
6 Botellas de vino tinto, marca «El Antonio López».
1 Reloj de níquel para caballero.
6 Botellas de cerveza «Dorada», de la fábrica *El Aguila*, Madrid.

Para los 4 bonos cuyo número sea igual á los premiados con 60.000 ptas.

1 Bebedero de cinc para gallinas, del Parque avícola de San Roque, de D. Tomás Ondiviela, Sarriá (Barcelona).
1 Par de palomas de cualquiera de las razas que explota la Casa de don Pablo A. Rebasa, Talapí, Muro (Mallorca).
1 Pareja de conejos de tres meses, raza blanca de Angora, del Parque avícola de Santa Isabel, de D. A. Fernández Ramos, Ballesteros de Calatrava (Ciudad Real).
1 Docena de huevos de gallina de la raza Plymouth-Roock, del Parque avícola de San Roque, de D. Tomás Ondiviela, Sarriá (Barcelona).
6 Botellas de cerveza «Imperator», de la fábrica *El Aguila*, Madrid.

Para los 5 bonos cuyo número sea igual á los premiados con 50.000 pesetas.

1 Par de aves jóvenes de cualquiera de las razas que explota la Casa de D. Pablo A. Rebasa, Talapí, Muro (Mallorca)
1 Docena de huevos de gallina, raza Brahma, del Parque avícola de San Roque, de D. Tomás Ondiviela, Sarriá (Barcelona).
1 Pareja de pollos de tres meses, raza de Guinea, de la Granja avícola de Santa Isabel, de D. A. Fernández Ramos, Ballesteros de Calatrava (Ciudad Real).
6 Botellas de vino, marca «Ojo de Gallo». } De Valdepeñas.
6 Botellas de vino blanco, marca «El Chas Pum». } De Valdepeñas.
6 Botellas de cerveza «Alemana», de la fábrica *El Aguila*, Madrid.

Para los 6 bonos cuyo número sea igual á los premiados con 40.000 ptas.

1 Docena de huevos de gallina, raza Faverolles, del Parque avícola de San Roque, de D. Tomás Ondiviela, Sarriá (Barcelona).
1 Caja con 12 huevos de gallina, de cualquiera de las razas que explota la Casa de D. Pablo A. Rebasa Talapí, Muro (Mallorca).
25 metros cuadrados de tela metálica para formación de parques ó gallineros, de la Granja avícola de Santa Isabel, de D. A. Fernández Ramos, Ballesteros de Calatrava (Ciudad Real).
6 Botellas de vino tinto, marca «El Antonio López». } De Valdepeñas.
6 Botellas de vino blanco marca «El Chas Pum». } De Valdepeñas.
6 Botellas de vino tinto, marca «Ojo de Gallo». } De Valdepeñas.
6 Botellas de cerveza «Dorada», de la fábrica *El Aguila*, Madrid.
1 Reloj de níquel para caballero.
1 Estereotarjeta con 24 vistas de la América del Norte.

Para los 9 bonos cuyo número sea igual á los premiados con 30.000 ptas.

1 Estuche de lujo de 2 botellas vino oloroso J. C. W. C., de Jerez.
1 Docena de Pastillas de Jabón Gal.

Para el bono numerado con el anterior al premiado con 6.000.000 de ptas.

¡ÁBRASE LA CARTERA QUE VA AL FINAL DEL ALMANAQUE!

1 **Bebedero** higiénico á presión de aire, para aves adultas, de la Granja avícola de Santa Isabel, de D. A. Fernández Ramos, Ballesteros de Calatrava (Ciudad Real).
1 **Caja de soldados de plomo**, de la Casa M. M. Sulé, Universidad, 47, Barcelona.

Para el bono numerado con el posterior al premiado con 6.000.000 de ptas.

4 **Botellas de vino «Saint-Louis»**, digestivo y reconstituyente; *Agente general*, J. Sangenis y C.ª, Barcelona.
500 **Gramos de semilla de zanahoria forrajera**, gruesa, blanca, cuello verde, de la Granja avícola de Santa Isabel, de D. A. Fernández Ramos, Ballesteros de Calatrava (Ciudad Real).

Para el bono numerado con el anterior al premiado con 3.000.000 de ptas.

6 **Botellas de cerveza** «Imperator», de la fábrica *El Aguila*, Madrid.
1 **Caja de soldados de plomo** de la Casa M. M. Sulé, Universidad, 47, Barcelona.

Para el bono numerado con el posterior al premiado con 3.000.000 de ptas.

1 **Caja con 18 huevos de gallina**, de cualquiera de las razas que explota la Casa de D. Pablo A. Rebasa, Talapí, Muro (Mallorca).
12 **Tubos de Hemoglobina líquida**, del Dr. Grau, de la Casa Grau y Bufill (S. en C.), Barcelona.

Para el bono numerado con el anterior al premiado con 2.000.000 de ptas.

Botellas de cerveza «Alemana», de la fábrica *El Aguila*, Madrid.
Paquete de 100 gramos de semilla de col de quintal, de la Granja avícola de Santa Isabel, de D. A. Fernández Ramos, Ballesteros de Calatrava (Ciudad Real).

Para el bono numerado con el posterior al premiado con 2.000.000 de ptas.

1 **Acordeón de boca armónica.**
1 **Estuche** para reloj de señora.

Para el bono numerado con el anterior al premiado con 1.000.000 de pesetas.

1 **Bebedero** de cinc, para gallinas, del Parque avícola de San Roque, de D. Tomás Ondiviela, Sarriá (Barcelona).
1 **Caja de soldados de plomo**, de la Casa M. M. Sulé, Universidad, 47, Barcelona.

Para el bono numerado con el posterior al premiado con 1.000.000 de ptas.

1 **Suscripción** por 4 meses á la 4.ª edición de **La Mujer en su Casa.**
1 **Paquete de 1 kilo de semilla de alfalfa**, de la Granja avícola de Santa Isabel, de D. A. Fernández Ramos, Ballesteros de Calatrava (Ciudad Real).

Para el bono numerado con el anterior al premiado con 500.000 pesetas.

6 **Botellas de cerveza** «Dorada», de la fábrica *El Aguila*, Madrid.
1 **Ejemplar** de la obra *La Crianza industrial del Conejo doméstico*, por D. A. Fernández Ramos, propietario de la Granja avícola de Santa Isabel, Ballesteros de Calatrava (Ciudad Real).

Para el bono numerado con el posterior al premiado con 500.000 pesetas.

2 **Botellas de vino moscatel.**
1 **Estuche** para reloj de señora.

Para el bono numerado con el anterior al premiado con 250.000 pesetas.

1 **Estuche de lujo** de 2 botellas vino oloroso J. C. W. C., de Jerez.
1 **Novela.**

Para el bono numerado con el posterior al premiado con 250.000 pesetas.

¡ABRASE LA CARTERA QUE VA AL FINAL DEL ALMANAQUE!

20 Almanaques ó Calendarios artísticos de la Casa Grau y Bufill (S. en C.), Barcelona.
1 Comedero de hierro para pollitos, del Parque avícola de San Roque, de D. Tomás Ondiviela, Sarriá (Barcelona).
2 Relojes de níquel para caballero.
1 Estuche para reloj de señora.
3 Paquetes de 5 cajitas Sales del Pilar.
6 Paquetes de 5 cajitas Ideal Sal de Mediana.
1 Paquete de 5 frascos Sales de Mediana.
2 Paquetes de 5 botellas Agua de Mediana.
} De la Casa Aguas y Sales de Mediana de Aragón, Barcelona.
3 Pares de guantes á medida para caballero.
3 Pares de guantes á medida para señora.
} De la Casa Varadé, Montera, 12, Madrid.
1 Estuche de lujo de 2 botellas vino oloroso J. C. W. C., de Jerez.
1 Barril de una arroba de vino tinto extra, de diez años, de las Bodegas de D. Eusebio López, Valdepeñas.
4 Suscripciones de 4 meses á la 1.ª edición de **La Mujer en su Casa**.
1 Suscripción de 8 meses á la 3.ª edición de **La Mujer en su Casa**.
1 Devocionario.
1 Tomo de la *Colección Diamante.*
1 Botella, vaso y plato estilo montería.
1 Frasco Elixir Gal.
30 Piezas de música diferentes.
6 Carteras de identidad.
6 Novelas diferentes
1 Caja de soldados de plomo, de la Casa M. M Sulé, de Barcelona.
1 Docena de huevos de gallina, raza del Prat, del Parque avícola de San Roque, de D. Tomás Ondiviela, Sarriá (Barcelona).
1 Kilogramo de semilla de remolacha forrajera, amarilla ó encarnada, de la Granja avícola de Santa Isabel, de D. A. Fernández Ramos, Ballesteros de Calatrava (Ciudad Real).
1 Frasco de Petróleo Gal para el pelo.

Para los 99 bonos restantes de la centena del que obtenga el regalo correspondiente al premio de 1 000 000 de pesetas.

1 Barril de una arroba de Mistela, de la cosecha de 1900, de las Bodegas de D. Eusebio López, Valdepeñas.
20 Almanaques ó Calendarios artísticos, de la Casa Grau y Bufill (S. en C.), Barcelona.
1 Reloj de níquel para caballero.
1 Estuche para reloj de señora.
2 Pares de guantes á medida para caballero.
2 Pares de guantes á medida para señora.
} De la Casa Varadé, Montera, 12, Madrid.
2 Tíbores cuerda seca.
2 Suscripciones de 4 meses á la 1.ª edición de **La Mujer en su Casa**.
1 Frasco de Petróleo Gal para el pelo.
1 Frasco de Elixir Gal.
1 Devocionario español.
1 Tomo de la *Colección Diamante.*
5 Carteras de identidad.
56 Piezas de música diferentes.
3 Novelas diferentes.

Para los 99 bonos restantes de la centena del que obtenga el regalo correspondiente al premio de 500.000 pesetas.

¡ÁBRASE LA CARTERA QUE VA AL FINAL DEL ALMANAQUE!

J. Socías y C.ª (S. en C.)

MANUFACTURA DE LOS CONOCIDOS Y ACREDITADOS

IMPERMEABLES (capas de agua)

MARCA NEPTUNO

Rambla de Cataluña, 32.—BARCELONA


IMPERMEABLES GARANTIZADOS



Tintes negro y azul

RESISTENTES Á LOS ÁCIDOS

VULCANIZACION ESPECIAL

QUE CONSERVA LA FLEXIBILIDAD

Fabricación especial para América.

MANUFACTURA DE PARAGUAS

FABRICACION ESPECIAL PARA AMÉRICA

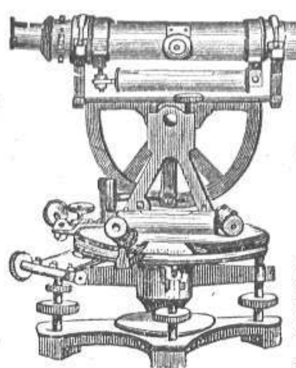
J. Socías y C.ª (S. en C.)

Rambla de Cataluña, 32.—BARCELONA

Premiados en las Exposiciones de Madrid en 1897 y de París en 1900.

Dirección telegráfica: NEPTUNO * BARCELONA

RECARTE HIJO



ALMACENISTA

Echegaray, 8, y Carrera de S. Jerónimo, 15.

MADRID

CASA FUNDADA EN 1836

PRECIO FIJO

Teléfono 1202.

Ciencias.—Instrumentos de precisión, Topografía, Geodesia, Optica y Electricidad; de Matemáticas, Física y Química, Minería, Guerra y Marina, así como las obras principales que tratan de estas materias.

Colecciones antropométricas adoptadas por la Cárcel Modelo de Madrid.

Especialidad en estuches, modelos y papeles para el Dibujo lineal, Acuarela, Grabado y de Filtros para análisis de Laboratorios, etc., etc. Idem de Ferroprusiatos y Sensibilizados de las marcas más acreditadas de Europa y América.

Esta Casa se encarga de toda clase de trabajos y reproducciones de los mismos para las Empresas y Oficinas públicas, y ofrece todo género de garantías. Para los de Imprenta, Litografía y Estampación, cuenta con los operarios más inteligentes de Madrid y provincias, y tiene además un taller para la construcción de toda clase de aparatos y reparación de los mismos.

También es una especialidad en gemelos militares, según los sistemas adoptados por los principales ejércitos de Europa y América, así como el último adoptado por el de Alemania, con su Telémetro y cinta para instrucción de Compañía. Idem de la Escuela Central de Tiro del ejército español, para teatro y para campo.

Lentes y gafas de cristal de roca y de otras composiciones, según prescripción facultativa, y todo cuanto se relaciona con la Optica, Telefonía, Telegrafía y objetos de Electricidad, Física, Química, Balanzas de precisión, etc., etc., de las mejores marcas, y todo garantizado por la Casa.

En objetos y útiles para escritorio y trabajos de campo se encuentra todo lo necesario para montar las oficinas que con ello tengan relación.

Colores al óleo.—Planchas de zinc y cobre para fotograbados.

Sondas para la exploración de terrenos y bombas para agotamientos. Escafandras y trajes completos para Buzos.

Es la única Casa que representa en España y sus colonias á la de F.W. Breithaupt & Sohn, de Alemania, que compite con ventaja con las más acreditadas del extranjero. También representa á la de Salmoiraghi, de Milán, que se encuentra en iguales condiciones.

En estuches para delineación representa á la Casa de Gysi, de Suiza.

En papeles para dibujo y papeles de Filtros representa á la Casa de Schleicher & Schüll, y en los sensibilizados á la de Kahn, ambas de Alemania.

También representa á la Casa de Stafford en su *The Fountain Pen*, que es la mejor pluma tintero que existe.

La Casa cuenta con un completo surtido de los fabricantes principales del mundo en los artículos indicados, y acepta toda clase de encargos, cualquiera que sea su importancia, previas las garantías necesarias.

Se ha establecido recientemente un Gabinete Heliográfico, en el que se hacen reproducciones de planos de todas clases. Unico propietario de las conocidísimas tablas taquimétricas de Cuartero.

La Casa ha montado un Consultorio Técnico bajo la dirección de D. José Elola, auxiliado de competente personal.

PARA MÁS DETALLES

Pídase el Catálogo general.

CAMAS, SILLONES, COCHES Y APARATOS MECÁNICOS

Para enfermos y heridos.

DUPONT

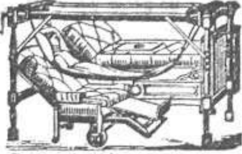
Fabricante privilegiado S. G. D. G. Proveedor de los Hospicios.

PARIS, 10, RUE HAUTEFEUILLE

Las más altas recompensas en todas las Exposiciones francesas y extranjeras.



SILLÓN con grandes ruedas guarnecidas de caucho, movido por 2 manubrios.



Transporte de la cama al sillón.



RESPALDO GUARNECIDO
Elevación gradual.



VOLTAIRE ARTICULADO con tablillas para los enfermos que padecen de opresión.



AUTOMOTOR
Inclinación gradual. Brazos movibles. Porta-piernas divididas.



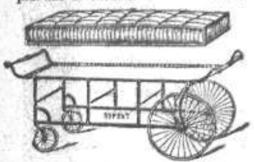
COCHE DE PASEO
Ruedas con caucho pneumático.



SILLÓN con una sola manivela á derecha ó á izquierda de la persona asida.



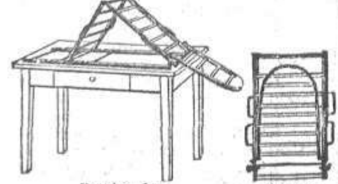
CARRO con grandes ruedas con caucho; muletas de altura reglable, metal niquelado.



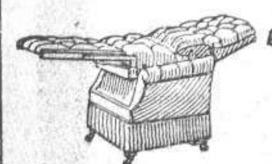
CAMA RODADORA METÁLICA
Cuatro ruedas con caucho, dos de ellas giratorias. Colchón independiente, de crin pura y lana.



Mesa á espéculo y operaciones, sistema del profesor Pozzi. Cubeta esmaltada para lavados.



Desplegado. Cerrado.
PLANO INCLINADO PORTÁTIL para operar á domicilio.



Con aparato para alargar.



Abierto.



Cerrado.

SILLÓN PARA ESPÉCULO, madera guarnecida.



Herraje niquelado. Correas de cuero y gamuza.

A quien lo pida, envío franco del Catálogo ilustrado, conteniendo 423 figuras, con precios, edición 1900.

Exposicion Universal París 1900, MEDALLA DE ORO.
Exposicion Lille 1902. GRAN PREMIO.
Exp... PREMIO.



(LA C.ª LYONNAISE DE SEGUROS MARÍTIMOS REUNIDA)

COMPAÑÍA FRANCESA DE SEGUROS

CONTRA LOS RIESGOS DE TRANSPORTE DE MERCANCÍAS Y VALORES
Y ACCIDENTES DE TODAS CLASES



Capital social: **25 MILLONES** de francos.

Reserva estatutaria en 31 de diciembre de 1904.	4.148.907,30
Idem de previsión y de cartera.	2.013.202,84
Total de las reservas, además del capital social. .	6.162.110,14

Operaciones de la Compañía.

Seguros de riesgos de transporte de mercancías por mar y por aguas interiores; del **transporte de valores** (títulos, billetes de Banco, metálico, etc.), por tierra ó por mar.

Seguros contra los accidentes del trabajo (Ley de 30 de Enero de 1900).

Seguros individuales contra los accidentes: de vida ordinaria, de la profesión y de los que resulten de la práctica de todos los *sports*.

Seguros de viajes y estancia en el mundo entero.

Seguros de responsabilidad civil: para los accidentes causados á terceros por los caballos y coches, los automóviles, etc.

☞ Ver en la cartera de regalos el seguro gratuito ofrecido á los lectores del «Almanaque Bailly-Baillière».

LA LUZ

SOCIEDAD ANÓNIMA PARA LA FABRICACIÓN DE LÁMPARAS ELÉCTRICAS

SEVILLA

INCANDESCENCIA POR LA ELECTRICIDAD

Todos los voltajes.

Todas las intensidades.

Todos los consumos.

Todas las monturas.

La más económica.

PRODUCCIÓN DIARIA: 5.000 LÁMPARAS

EL NACIONAL

DIARIO INDEPENDIENTE

REDACCIÓN - ADMINISTRACIÓN - TALLERES

Campomanes, 4.-Madrid

DIRECTOR GERENTE

Adolfo Suárez de Figueroa

Suscripción

Madrid, un mes. . . .	*1*	*peseta*
Provincias, trimestre.	*5*	»
Naciones firmantes del tratado postal. . . .	*10*	»
Portugal, trimestre. .	*8*	»
Filipinas, año.	*60*	»

Anuncios

4.ª plana, línea. . .	*0,30*	*peseta*
Noticias, línea. . . .	*1,00*	»
Reclamos, línea. . .	*0,50*	»

Artículos, precios convencionales

Esquelas de defunción y aniversario desde 50 pesetas.

Toda la correspondencia administrativa debe dirigirse á nombre del Señor Administrador de «El Nacional»

Diario de la Marina

Madrid, Miércoles 5 de Julio de 1905 — Dos ediciones diarias

ENSEÑANZAS

Las líneas trasatlánticas subvencionadas.

De Marruecos.

EL ATENTADO DE PARIS

Francia y el Vaticano.

La antesala del Paraíso.

SUECIA Y NORUEGA

Agitación revolucionaria en Rusia

RÁPIDA

FRANCIA Y ALEMANIA

HISTORIA DE LA MARINA DE GUERRA

Nuevo tipo de destroyers.



Este Boletín, que se publica y reparte gratuitamente por la Junta permanente de Fomento Naval, se sirve á todo el que lo solicite de la Secretaría de la Junta, en el Ministerio de Marina. Este Boletín es el órgano oficial del ***Montepío Naval*** creado por dicha Junta.

MONTEPÍO NAVAL

(SOCIEDAD BENÉFICA DE AHORRO, DE PREVISIÓN Y DE SEGUROS MUTUOS SOBRE LA VIDA)

TIENE SU DOMICILIO SOCIAL

Calle de San Bernardo, núm. 19.

MADRID

Exceso de garantía ***125.000*** pesetas.

Depositario:

EL BANCO DE ESPAÑA

PRESIDENTE DEL CONSEJO DE ADMINISTRACIÓN
Excmo. Señor Duque de Veragua.

DIRECTOR GERENTE
Excmo. Sr. D. J. López Pérez.

Objeto del MONTEPÍO NAVAL

Crear á cada uno de sus socios un capital efectivo ó una pensión de retiro anual, mediante entregas desde cinco pesetas al mes, durante diez años, resolviendo desde la edad de tres años á la de cincuenta y cinco los problemas siguientes:

Dotes para los hijos. | ***Capital*** para el obrero.
Crédito para establecerse. | ***Retiro*** para la vejez.

Personas á quienes alcanzan los beneficios del ***Montepío Naval:*** á todos los que se inscriban en las listas de la Junta de Fomento Naval, sea cualquiera la provincia en que residan y la profesión que tengan.

Modelo de solicitud (1).

SR. DIRECTOR-GERENTE DEL MONTEPÍO NAVAL.

D. .... *domiciliado en* ....

provincia de .... *calle* .... *núm.* ....

desea recibir una hoja de inscripción al ***Montepío.***

(1) A recortar y enviar con esta dirección:

Sr. Director-Gerente del Montepío Naval.
San Bernardo, 19.
Madrid.



La Ilustración Española y Americana, revista de Bellas Artes, Literatura y actualidades, se publica los días **8, 15, 22 y 30** de cada mes, constando cada uno de sus números de una cubierta y diez y seis páginas, varias de ellas con selectos grabados, debidos al lápiz y al buril de los primeros artistas.

Consecuente con su título, que es al propio tiempo su programa, La Ilustración reproduce, por medio del grabado, del fotograbado y de otros procedimientos modernos, los sucesos importantes del mundo entero que atraen la atención general: cuadros y esculturas notables de todas las escuelas; monumentos arquitectónicos antiguos ó modernos; retratos de los personajes de reconocida notoriedad, etc.

La sección literaria, confiada á los más distinguidos escritores, contribuye eficazmente á hacer de esta publicación una verdadera enciclopedia de nuestra época. Cuando la abundancia ó el interés de los asuntos artísticos y de actualidad lo reclama se distribuyen **SUPLEMENTOS**, gratis para los señores suscriptores.

PRECIOS DE SUSCRIPCIÓN

EN MADRID

Un año	35 pesetas.
Seis meses	18 —
Tres meses	10 —

PROVINCIAS

Un año	40 pesetas.
Seis meses	21 —
Tres meses	11 —

En Portugal rigen los mismos precios que en provincias, á razón de 180 reis por peseta.

DEMÁS PAÍSES DE EUROPA

Un año	50 francos.
Seis meses	26 —
Tres meses	14 —

La Empresa concede á los señores suscriptores de La Ilustración Española y Americana el derecho de poder adquirir para sus familias, con un 25 por 100 de rebaja, una suscripción á cualquiera de las ediciones de

La Moda Elegante Ilustrada.

LAS SUSCRIPCIONES DEBERÁN DAR PRINCIPIO PRECISAMENTE DESDE 1.º DE CUALQUIER MES

Tanto de La Ilustración Española y Americana como de *La Moda Elegante* se facilitan números de muestra gratis en las principales librerías y por su

Administración: Arenal, 18.—MADRID

LA ÉPOCA

ÚLTIMAS NOTICIAS Y TELEGRAMAS DE LA TARDE

AÑO 58 DE SU PUBLICACION

Publica las últimas noticias y telegramas de la tarde.



MARQUÉS DE VALDEIGLESIAS, DIRECTOR.

CORRESPONSALES

EN TODAS LAS PROVINCIAS Y EN LAS PRINCIPALES CAPITALES DEL EXTRANJERO

Crónicas madrileñas.
Veladas teatrales.
Revistas de salones.
Informaciones políticas.

COLABORACIÓN LITERARIA DE LOS MÁS DISTINGUIDOS ESCRITORES

Director: MARQUÉS DE VALDEIGLESIAS.

REDACTORES Y COLABORADORES

Barrado (D. Augusto).—Becker (D. Jerónimo).—Briones (D. Gabriel)—Canals (D. Salvador).—Cárdenas (D. Ramón).—Dugi (D. Emilio).—Espinós (D. Víctor).—Fernández Villegas (D. Francisco) (*Zeda*).—Gómez de Baquero (D. Eduardo).—Lapoulide (D. Juan).—Mitjana (D. Rafael).—Montesinos (D. Eduardo).—Morales (D. Miguel).—Perez de Guzmán (D. Juan).—Pérez Magnín (D. Angel).—Pérez Mateos (D. Francisco) (*Leon Roch*).—Roda (D. Cecilio).—Tello (D. Joaquín).—Torres del Alamo (D. Angel), etc., etc.

PRECIOS DE SUSCRIPCIÓN

Madrid, un mes	4,00	pesetas.
— trimestre	12,00	—
— semestre	23,00	—
— año	46.00	—
Provincias, un mes	5,00	—
— trimestre	12,50	—
— semestre	24,00	—
— año	48,00	—
Unión postal.—Cuba, Puerto Rico y Filipinas, un mes	7,00	—
— — — trimestre	20,00	—
— — — semestre	40,00	—
— — — año	80,00	—
Portugal, Gibraltar y Marruecos, los mismos precios que para provincias.		
Número del día	0,15	—
— atrasado	0,25	—

Redacción.—LIBERTAD, 16.—Administración.

MADRID

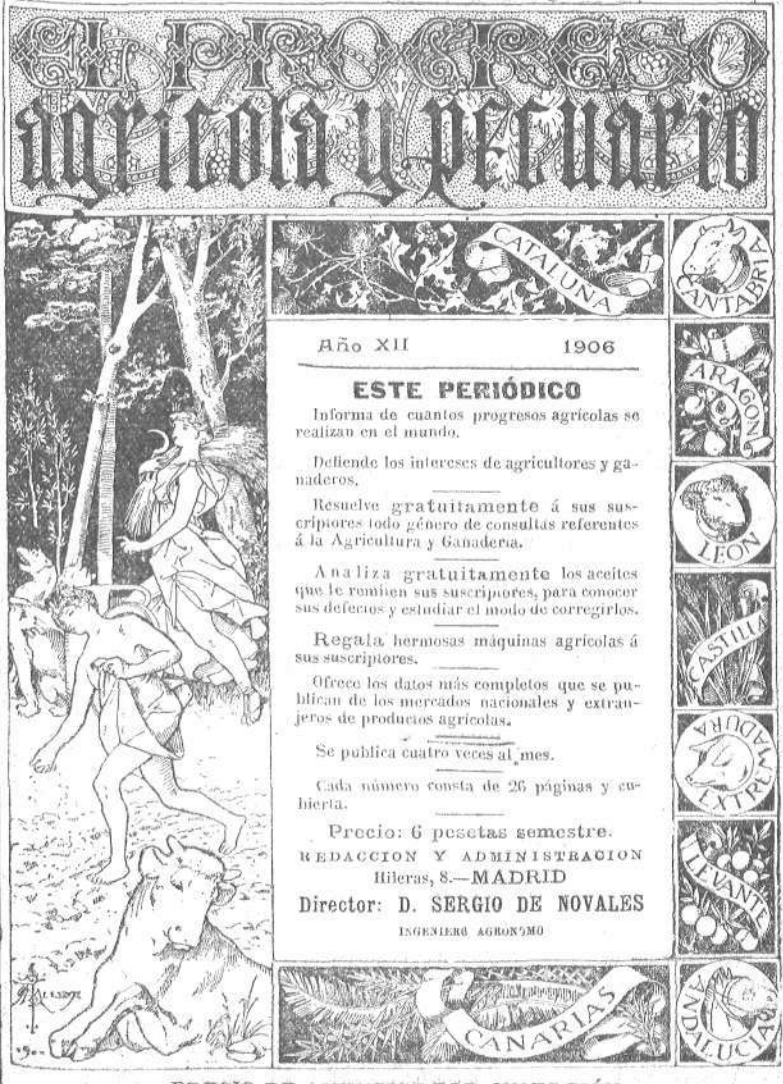
EL PROGRESO AGRÍCOLA Y PECUARIO

Revista de Agricultura, Ganadería é Industrias derivadas y de Mercados.

CALIFICADO EL MEJOR DE LOS PERIÓDICOS AGRÍCOLAS DE ESPAÑA EN EL CONCURSO DE MADRID DE 1902

Primer premio: Diploma de Honor y Medalla de oro.

Diploma de Honor en la Exposición Industrial y Agrícola de Córdoba.



PRECIO DE ANUNCIOS POR INSERCIÓN

1 plana, **15** pesetas.—1/2, **8**.—1/3, **5,50**.—1/6, **2,85**.—1/12, **1,50**.

EL DIARIO ESPAÑOL

POLÍTICO Y LITERARIO

AÑO 56 DE SU PUBLICACION

REDACCION

Director-propietario.—D. Salvador Almer D'Ocon.
Redactor-jefe.—D. Robustiano Marroc.
Redactores.—D. Antonio Balbín de Unquera, R. Vinuesa, D. José Prats, D. Luis Mesonero Romanos, G. Salamanca, D. Julio Gallego, D. Pedro López, D. Braulio L. Garrote, D. Marcio Barbulo, Adolfo Caminero.
Colaboradores.—D. Emilio Sánchez Pastor, Senén D'Aco, Siul, Hidalgo de Villaverde y Fatner.
Administrador.—D. Luis Gallego Nácar.

PRECIOS DE SUSCRIPCIÓN

Madrid, un mes.	2,50	pesetas.
Provincias, trimestre..	7,50	—
Ultramar y Extranjero, ídem. .	15,00	—

Número suelto, 5 céntimos. Atrasado, 25.
Anuncios, reclamos, etc., precios convencionales.

EDICIÓN ECONÓMICA

Madrid, un mes..	1,00	pesetas.
Provincias, trimestre..	4,00	—
— semestre..	7,00	—
— año.	12,00	—

OFICINAS: Carrera de San Jerónimo, 33.—MADRID

Representante en París: Mr. Noel Callabets, 6, rue des Petits Hotels.





DIARIO LIBERAL

Fundado por el Excmo. Sr. Marqués del Riscal en el año 1880.

Por su iniciativa se constituyeron en España las Ligas de Contribuyentes contra las expoliaciones del Fisco.

Actualmente lo dirige su propietario el Sr. D. Antonio Santonja, el cual, por amor y por cariño á su antiguo jefe, conserva intacta la tradición, procurando inspirarse en el mismo sentido liberal que dio vida á este diario.

La redacción se compone de los Sres. *D. Domingo Alvarez, D. Augusto del Cacho*, D. Antonio Santero, D. Ricardo Flores, D. Rafael Padillo, D. Miguel Gálvez, D. Miguel Nieto, D. Ramón Muñiz y D. Federico Esteve, contando además con un muy lucido número de colaboradores distinguidos en la ciencia y en la literatura.

La redacción en la calle de la Ballesta, 9, bajo.

La dirección en la calle de la Corredera Baja, 4, principal.

PRECIOS DE SUSCRIPCION

Madrid, un mes..	1,00	peseta.
Provincias, trimestre..	4,50	—
Portugal, ídem..	6,00	—
Antillas españolas y Europa, ídem..	10,00	—

Número suelto, cinco céntimos.



PRECIOS DE SUSCRIPCION

España y Portugal	Trimestre	6 pesetas.
	Semestre	11 —
	Año	20 —
Extranjero (Europa)	Semestre	14 francos.
	Año	25 —
America, Cuba y Filipinas	Semestre	3 pesos oro.
	Año	5 —

PRECIOS DE LOS ANUNCIOS

TRES INSERCIONES AL MES

Anuncios ilustrados.

Plana entera	100 pesetas.
Media plana ó una columna	50 —
Cuarto de plana ó media íd.	25 —
Octavo de plana ó cuarto de íd.	12,50 —
Décimo de plana ó quinto de íd.	10 —

Anuncios económicos: 5 pesetas mensuales, con derecho á tres inserciones. La inserción suelta, 2,50 pesetas.

ANUNCIOS EN EL TEXTO DE LA REVISTA

(PLANA ÚLTIMA)

Un centímetro (5 líneas).	10 ptas.	mensual.
— —	25 »	trimestre
— —	5 »	inserción.

No se responde del extravío de números si no van certificados.

Suscripción gratuita. — Los señores anunciantes tendrán derecho á ello cuando el anuncio contratado sea por semestre ó año y exceda de un quinto de plana. Serviremos un ejemplar de la Revista á los que nos favorezcan con cinco suscripciones y abonaremos sobre ella el 10 por 100 de comisión.—De seis á diez suscripciones abonaremos el 15 por 100, y de once en adelante el 20 por 100.

LAS SUSCRIPCIONES Y ANUNCIOS SE ABONARÁN SIEMPRE POR ADELANTADO

VIDA MARÍTIMA publica y reparte mensualmente gratis el *Boletín Oficial de la Liga*, y rebaja un 10 por 100 el precio de los anuncios y suscripciones de los miembros de esta institución.

Número corriente: **Una pta.**—*Atrasado:* **Una pta. cincuenta cénts.**

Dirección, Redacción y Administración: Zurbano, 8, bajo dcha.—Teléfono 1866.—MADRID

La Dirección de la Revista depende de la Junta Central de la *Liga Marítima Española*, mediante el Secretario General.



y de utilidad pública, bajo el patronato de S. M. el Rey D. Alfonso XIII.

BOLETÍN OFICIAL

DE LA

LIGA MARÍTIMA ESPAÑOLA

Y DEL

CENTRO DE INFORMACIONES Y CONSULTAS MARÍTIMAS

PUBLICACION MENSUAL GRATUITA PARA LOS SOCIOS DE LA LIGA

OFICINAS

En el Ministerio de Agricultura, Industria y Comercio, y Zurbano, 8.—Teléfono 1860.

DIRECCIÓN TELEGRÁFICA Y TELEFÓNICA: **MARÍTIMA-MADRID.**

El Liberal

EL PERIÓDICO DE MAYOR CIRCULACIÓN DE ESPAÑA



D. Miguel Moya, director.

SE PUBLICA TAMBIEN EN

BARCELONA, Conde del Asalto, 39 y 41.
BILBAO, Sendeja, 7.
MURCIA, Crédito Público, 1.
SEVILLA, García Vinuesa, 30.

SUSCRIPCIONES

PAGO ADELANTADO

	PESETAS
Madrid, un mes..	1.00
Provincias, trimestre..	5,00
Antillas españolas y naciones firmantes del tratado postal, trimestre..	10,00
Portugal, trimestre..	8,00
En los demás países, trimestre. . .	15,00

Número suelto. . . . . 5 céntimos.
25 ejemplares.. . . . . 75 —

Se suscribe en la Administración, **TURCO, 7**, y en la tienda papelería **HIGH-LIFE,** Carrera de San Jerónimo, 14. Los anuncios se reciben en la Administración de diez de la mañana á cinco de la tarde y en la Imprenta toda la noche.

La correspondencia administrativa debe dirigirse al ADMINISTRADOR de

EL LIBERAL



ASPECTO DE LA CASA DE «BLANCO Y NEGRO»
DURANTE EL REPARTO DE JUGUETES Á LOS NIÑOS POBRES

Blanco y Negro

REVISTA ILUSTRADA

Para que pueda formarse idea del gasto y el esfuerzo materiales que exigen la confección y tirada de una Revista como *Blanco y Negro*, publicamos á continuación algunos datos de nuestra estadística.

El personal empleado en *Blanco y Negro* (salvo el aumento de personal temporero en épocas extraordinarias) lo componen 150 individuos, cuyos sueldos anuales suman 176.000 pesetas.

El gasto que la adquisición de originales literarios y artísticos y la reproducción de estos últimos representan, no baja de 150.000 pesetas.

Los de tintas, papel de todas clases y demás generales, suben á pesetas 587.000.

El presupuesto diario es, por tanto, y aproximadamente, de 2.500 pesetas.

La altura de los 60.000 y pico de ejemplares que se imprimen de cada número, puestos formando una pila, sería de 95 metros, por lo que formaría una torre 25 metros más alta que la Giralda.

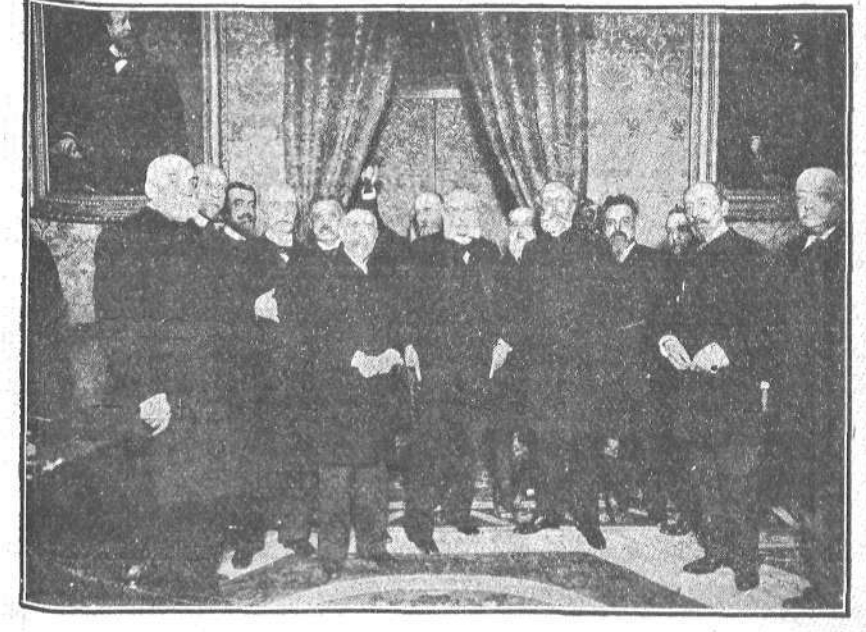
El papel invertido, colocándolo extendido, ocuparía una superficie de 4.608 kilómetros cuadrados, es decir, que cubriría por completo las provincias de Vizcaya y Guipúzcoa, y aún sobraría papel.

Estas cifras y algunas otras que podrían aducirse, dan aproximada idea del grado de prosperidad que, gracias al favor del público, á quien todo se lo debe y de quien todo lo espera, ha alcanzado *Blanco y Negro* en los catorce años que lleva de publicación.

AÑO UNO. NÚMERO 11. CRÓNICA UNIVERSAL ILUSTRADA.

ABC

MADRID, 12 DE MARZO DE 1903 NÚMERO SUELTO, 10 CÉNTS.



JUNTA CENTRAL DEL CENSO.

EN SU ÚLTIMA REUNIÓN ASISTIERON LOS INDIVIDUOS QUE APARECEN EN LA FOTOGRAFÍA, Y QUE SON, MIRANDO DE IZQUIERDA Á DERECHA, LOS SRES. MARQUÉS DE TEVERGA, SALMERÓN, DUQUE DE ALMODÓVAR, DÁVILA, VILLAVERDE, NÚÑEZ DE ARCE, (VIDAL DETRÁS DE MORET), MORET, MARQUÉS DE LA VEGA DE ARMIJO, EGUILIOR, SILVELA, GARCÍA ALIX, LASTRES, DOMÍNGUEZ (D. ALFONSO) Y CAPDEPÓN.

COSAS

Todo lo vence el amor se venía diciendo, hasta que al autor de una famosa comedia de magia se le ocurrió atenuar lo absoluto del concepto estableciendo una prudente disyuntiva.

Desde entonces se dice: «*Todo lo vence el amor... ó la pata de cabra*.» Ahora mejor que nunca puede jorgarse de la exactitud del aforismo, que vemos todos los días practicado por los amantes contemporáneos que suicidan á sus adoradas.

Cuando no basta el *amor... valen la pata*, dicho sea sin ofender á la respectiva cabra.

Antes solía exclamar el enamorado mal correspondido:

—¡Tu amor ó la muerte!

Ahora dice exactamente lo mismo, sino que es todo lo contrario. Antes quería expresar: «¡Si no me quieres, me mato!», y hoy: «¡Si no me amas, te reviento!»

A nuevas edades nuevo armamento, y el Cupido de nuestros días emplea el revólver ó la navaja.

Propongo para las serenatas de los Almavivas actuales esta soleá, que me ha salido de un tirón:

¡Mira tú si te queré,
que estoy pensando, alma mía,
los tiros que te daré!

Los Tenorios de mi tiempo, para anunciar á una mujer su atrevido pensamiento, solían enseñarle disimuladamente una carta. Ahora juego yo más sincera y eficaz insinuación lo de enseñarle un revólver de reglamento.

En los Tribunales franceses se ha debatido una cuestión trascendental con motivo de una infracción de la ley de Pesca. ¿Las ranas son peces?

Claro es que á primera vista parece que las ranas son... ranas; pero en la vista del Tribunal hubo quien defendía que no y quien afirmaba que sí, y contra el fallo del superior se ha interpuesto recurso ante el Tribunal Supremo.

La cuestión, á pesar de versar sobre ranas, era peliaguda, y los abogados que la discutían no eran ranas; así que ha sido necesaria toda la competencia de los magistrados para resolver el conflicto.

Del fallo ha resultado que las ranas, como los peces, son *pescados* desde el momento en que se los pesca.

Esta misma teoría es la que ha adoptado un vecino mío, el cual echa los jueves un par de perdices en un cubo de agua y las saca luego con una caña de pescar, para que se las sirvan al día siguiente como vigilia.

—Así tengo la seguridad—dice—de que lo que como es *pescado de verdad*.

A un actor le han quitado la capa de su cuarto.

—Eso le sucede á cualquiera.

—Perdone usted. Eso no le puede suceder al que no tenga cuarto y capa.

—Bien, ¿y qué?

—Que el hombre ha suplicado la devolución al que se la haya *robado... equivocadamente*.

—Sobra el verbo ó sobra el adverbio.

—Sobrará todo lo que usted quiera; pero falta la capa.

—Pero una cosa es robar y otra tomar una capa ajena por equivocación.

—Tampoco. Porque pueden querer robar de un cuarto la capa de usted que es nueva y llevarse la mía que está andada, en cuyo caso resulta que el ladrón se ha equivocado.

CARLOS LUIS DE CUENCA

Ondas rígidas y ondas flexibles

POR DON JOSÉ ECHEGARAY

En otro artículo que publicamos hace tiempo y que llevaba por título *Sin hilos*, empezamos á describir este invento admirable, que ha entrado ya en el terreno práctico de las aplicaciones industriales y que constituye casi una nueva rama de la Física: la telegrafía sin hilos.

No era nuestro objeto hacer un estudio técnico del problema, sino dar una idea clara y sencilla, y en forma popular, de la invención de Marconi, que ya otros muchos cultivan y perfeccionan al mismo tiempo que el joven ingeniero italiano: empezamos por describir el transmisor, que es el aparato establecido en el punto de partida y que en rigor es un mecanismo por el cual se comunican movimientos oscilatorios á ciertas masas eléctricas; pero decir movimientos oscilatorios es decir vibraciones, y por este motivo decíamos que la telegrafía sin hilos emplea como vehículo de transmisión la luz; pero una luz oscura, una luz invisible. Es como si en la escala de los sonidos escogiésemos para ciertos efectos prácticos, sonidos de oscilación mucho más lenta que aquellos que son en su límite inferior, capaces de afectar al nervio acústico.

Sonidos que no se oyen, luces que no se ven, oleaje de onda tan ancha, que la vista no la abarca, y que para nosotros no es oleaje, aunque lo sea en la inmensidad de los mares.

Soluciones extrañas de un gran problema; soluciones en que al parecer se acude á fenómenos que están á punto de ser la negación de sí mismos.

¿No parece que todo esto es aprovechar los desperdicios del cosmos? ¡Sonidos sordos, luces ciegas, oleajes invisibles!...

Pero es que lo inservible no existe; todo lo que es, sirve para algo, por humilde que sea, y á veces sirve para mucho.

Para convertir el transmisor teórico que explicábamos en el artículo anterior, en transmisor práctico, tenemos que agregarle una antena ó varilla por la cual ha de correr la vibración eléctrica, y á cuyo alrededor ha de esparcirse por el espacio.

Todavía para las transmisiones á largas distancias hay que sustituir dicha antena por uno ó varios hilos, sostenidos en su parte superior por mástiles ó armazones convenientes.

EL CORREO

Año XV. | MADRID — Viernes 15 de Junio de 1894 | Núm. [illegible]

EL CORREO *fue fundado el 3 de marzo de 1880 por el eminente periodista D. José Ferreras*, fallecido en enero de 1904. **Desde aquella fecha hasta el presente ha defendido invariablemente las doctrinas del partido liberal.**

Bajo la experta dirección de tan **ilustre periodista** ha procurado **EL CORREO, dentro de su misión esencialmente política,** llevar ésta por senderos de moderación y de **templanza que no cabían en los moldes de la antigua prensa española.** Defendiendo con tesón las ideas liberales y democráticas, ha rehuído siempre las exageraciones de las luchas agrias y sin cuartel que antaño se entablaban entre las agrupaciones políticas. Cortés, y algunas veces benévolo con **las personas de sus adversarios;** contribuyendo como el que más á crear una atmósfera serena y **de respetos mutuos entre todos los partidos y grupos,** cualesquiera que fuesen sus ideas, no por eso **ha sentido la menor vacilación en la defensa de los principios democráticos,** inspirándose para la interpretación de éstos **en el sentido de orden y de sensatez** necesario en las clases directoras de la sociedad.

Actualmente dirige **EL CORREO** un antiguo y asiduo colaborador de éste, **D. Daniel de Iturralde y Macpherson,** ateneísta distinguido, de gran ilustración y talento.

Afiliado al partido liberal, *fue diputado á Cortes en las dos últimas elecciones generales que el partido hizo antes de morir el ilustre hombre público D. Práxedes M. Sagasta.*

Se ha distinguido siempre el Sr. Iturralde por sus arraigadas convicciones liberales y democráticas, por su espíritu imparcial y sereno y por la gran consideración y respeto con que trata al adversario. Estas han sido la tradición y la norma de conducta constante que ha distinguido á **EL CORREO**, y por eso sus opiniones, expresadas con sinceridad, han merecido en todo momento *el respeto de sus enemigos políticos.*

Poco tiempo lleva D. Daniel de Iturralde al frente de la dirección de **EL CORREO**; pero bien puede decirse que ha sido bastante para que públicamente quede demostrado su talento, su sólida cultura y la serenidad é imparcialidad de juicio.

Aunque EL CORREO es un periódico político, no por eso descuida la parte amena, que es necesaria en la prensa moderna.

Dedica buen espacio en sus columnas á trabajos literarios y científicos y á la reseña de los sucesos más interesantes que acaecen en España y el extranjero, y publica en su folletín novelas de los autores más celebrados.

SU REDACCIÓN

Cuenta **EL CORREO** *con una redacción numerosa y brillante, formada en el periodismo al* lado del maestro de periodistas D. José Ferreras. Entre los redactores figuran los Sres. D. Carlos Fernández Shaw, D. José Trullás, D. José Ibáñez Marín, D. Carlos Márquez, D. José Marbán, D. Luis Fernández Ramos, D. José Puig, D. Antonio Armenta, D. Luis March y D. Emilio Morales de Setién.

EL CORREO se ha honrado varias veces y seguirá honrándose con la colaboración de afamados literatos españoles, como el eximio novelista D. Benito Pérez Galdós, el castizo y elegante prosista D. Jacinto O. Picón, el eminente crítico de artes D. José Ramón Mélida, el distinguido y competente crítico de música D. Joaquín Fesser, D. José Rodríguez Mourelo, el crítico literario Sr. Fernández Villegas (Zeda) y otros varios.

Publica también con frecuencia trabajos de su corresponsal en Londres, el antiguo catedrático y notable escritor D. Eduardo Martín Peña, y de sus corresponsales en París y Roma.

SU PUBLICIDAD

EL CORREO tiene gran número de suscripciones en todas las provincias de España y en el extranjero. Es también grande su venta, especialmente en Madrid.

Dispone de un servicio bien montado de corresponsales y repartidores.

TARIFA DE PUBLICIDAD

Noticias.	1,00	peseta	línea.
Gacetillas	0,75	—	—
Anuncios (4.ª plana).	0,15	—	—
Comunicados	2,50	—	—

Toda la correspondencia al Administrador de **EL CORREO**, Libertad, 19, principal.





REVISTA COMERCIAL IBERO-AMERICANA

Año IV - N.º 32

1.º Julio de 1904

ESPAÑA

Precio de suscripción anual.	Pesetas	10
Con el suplemento comercial.	—	15

EXTRANJERO

Precio de suscripción anual.	Francos	12
Con el suplemento comercial	—	18

EL DEFENSOR DE GRANADA

Diario independiente.

Propietario y Gerente
Luis Seco de Lucena.
OFICINAS: Reyes Católicos, 8.



D. Luis Seco de Lucena,
Director.

El Defensor de Granada, fundado y dirigido por D. Luis Seco de Lucena, es uno de los periódicos más populares de Andalucía.

En 1885 recaudó por suscripción pública y distribuyó entre las víctimas de los terremotos dinero y efectos por valor de

300.000 pesetas.

En 1889 propuso y organizó la coronación de Zorrilla en la Alhambra.

En 1898, la venta de un número, que dedicó á socorrer á los repatriados de Cuba, produjo más de

5.500 pesetas.

Lo leen cuantas personas saben leer en la provincia de Granada y es muy estimado en toda España.

La Unión Mercantil

DIARIO DE INTERESES GENERALES

MÁLAGA

DIARIO DE INTERESES GENERALES

Este diario, que cuenta veintiún años de existencia y del cual es propietario el conocido comerciante D. José Creixell, está dirigido desde su fundación por el antiguo escritor malagueño D. Antonio Fernández y García.

Es uno de los periódicos de mayor circulación en Andalucía; se vende en toda esta región y en otros muchos puntos de España. Publica diariamente una plana de información telegráfica y tiene dadas muestras de verdadera independencia.

Los precios de suscripción son 1,50 pesetas en Málaga al mes, 5 pesetas trimestre en provincias y 10 en el extranjero. Es muy solicitado por los anunciantes.

D. Antonio Fernández y García
Director.

EL CANTÁBRICO

DIARIO DE LA MAÑANA

Santander.—Año VI.—Número 638 | Director: DON JOSÉ ESTRAÑI | Jueves 19 de agosto de 1897

DIRECTOR,
D. JOSÉ ESTRAÑI

Nuevas declaraciones de Sagasta

POR TELÉGRAFO



LA BATALLA DE FLORES

CHIFLADURAS

Es el periódico de más circulación de la provincia.

Tiene máquina «Rotativa».

SUSCRIPCION

Capital, un trimestre..........	3,75 pts.
Fuera de la capital, id..........	4,25 —
Extranjero, íd...............	40,00 —

Redacción.—Compañía, 8, 1.º
Administración y Talleres.—Compañía, 5, bajos.
Apartado de correos núm. 20.
Teléfono núm. 271.

SANTANDER

El Norte de Castilla

DIARIO INDEPENDIENTE DE VALLADOLID

Fundado en 1854

RECOLETOS, 12, BAJOS

Número suelto 5 céntimos

SUSCRIPCIÓN

Valladolid..............	Trimestre.....	4,50 pesetas.
Resto de España..........	Trimestre.....	5,50 —
	Semestre.....	10,50 —
	Año........	20,00 —
Extranjero..............	Semestre.....	24,00 —
	Año........	46,00 —

Número suelto, 5 céntimos.

PUBLICIDAD

1.ª plana.—	Sección	de anuncios.........	0,50	pesetas línea.
2.ª y 3.ª —	—	de noticias.........	0,30	— —
3.ª —	—	de anuncios.........	0,25	— —
4.ª —	—	—	0,10	— —

Descuentos de 15, 25 y hasta 40 por 100, según la importancia de las órdenes.

Cada inserción se grava con 10 céntimos, en concepto de impuesto sobre anuncios.

Pago adelantado en libranzas del giro mutuo ó sellos de correos y telégrafos, certificando la carta en este último caso.

La correspondencia al Administrador.



EL NERVION

PERIODICO INDEPENDIENTE

EL DE MAYOR CIRCULACION DE LA TARDE

EDICION DE LA MAÑANA

Redacción, Administración é Imprenta, María Muñoz, número 10, bajo y principal

Año VII — Bilbao Viernes 20 de Agosto de 1897 — Núm. 2.327





D. Tomás Camacho, Director.

Los intereses morales y materiales del país vascongado tienen en este periódico un defensor enérgico é incansable.

La información nacional y extranjera es completísima, gracias á un bien montado servicio de corresponsales activos é inteligentes.

EL NERVION consagra atención especialísima al movimiento científico y literario, y reune, por tanto, en sus columnas cuanto puede satisfacer la pública curiosidad en los asuntos de actualidad palpitante y cuanto puede servir de grato solaz para el espíritu.

PRECIOS DE SUSCRIPCION

En Bilbao, trimestre.	3,75	pesetas.
En el resto de España, trimestre.	4,50	—
Extranjero, año..	45,00	—

HERALDO DE ARAGON

PERIODICO INDEPENDIENTE

DOS EDICIONES DIARIAS

Propietario: ANTONIO MOTOS

Heraldo de Aragón es el periódico de mayor circulación de la región aragonesa.—Extensa información telegráfica.—Servicio completo de corresponsales.—Anuncios nacionales y extranjeros por inserción y por líneas.—Comunicados y remitidos á precios convencionales.

Número suelto: 5 céntimos de peseta.

SUSCRIPCION

Zaragoza, trimestre..	3,50	pesetas.
Provincias, trimestre..	4,25	—
Idem, semestre..	8,50	—
Idem, año.	16,00	—
Filipinas, tres meses.	6,75	—
Extranjero, tres meses.	10,50	—

5 CÉNTIMOS

EL NOTICIERO UNIVERSAL

DIARIO INDEPENDIENTE DE NOTICIAS, AVISOS Y ANUNCIOS

DIRECTOR D. FRANCISCO PERIS MENCHETA

EDICIÓN DE LA NOCHE

ÚLTIMOS TELEGRAMAS Y NOTICIAS DE MADRID, PROVINCIAS Y EXTRANJERO

CÉNTIMOS 5



BARCELONA



D. FRANCISCO PERIS MENCHETA,
DIRECTOR.

Tirada: 40.000 ejemplares.

Este periódico, que no pertenece á ningún partido político, publica diariamente dos ediciones, repartiéndose la primera de ocho á nueve de la noche y la segunda de seis á siete de la mañana.

Cuenta con servicio telegráfico y telefónico ilimitado, el cual permite que el lector sepa en el mismo día lo más importante que ocurra en las capitales de Europa y en todas las provincias españolas.

PRECIOS DE SUSCRIPCIÓN

	Pesetas.
Barcelona, un mes, edición mañana. .	0,75
Idem, íd., edición noche.	1,00
Idem, íd., las dos ediciones.	1,50
Provincias, edición especial, trimestre.	4,00
Extranjero y Ultramar, trimestre. . .	9,00

Los anunciantes pueden persuadirse cuando gusten de que **EL NOTICIERO UNIVERSAL** compite en circulación con las publicaciones que mayor favor han alcanzado del público en España.

LA PUBLICIDAD

DIARIO REPUBLICANO DE BARCELONA

Tiraje mínimo: 35.000 ejemplares diarios.

DOS EDICIONES DIARIAS

EUSEBIO PASCUAL Y CASAS

FUNDADOR POLÍTICO

ALEJANDRO LERROUX
DIRECTOR

GABRIEL CANTIJOON
ADMINISTRADOR

REDACCIÓN Y ADMINISTRACIÓN

Rambla del Centro, núm. 26.

DIRECCIÓN TELEGRÁFICA: **PUBLICIDAD-BARCELONA**

TELÉFONO NÚM. 382

SUSCRIPCIONES

PAGO ANTICIPADO

BARCELONA

Un mes UNA PESETA cada edición.

	3 MESES	6 MESES	AÑO
Provincias. Ptas.	4,50	9	16
Paises de la Unión Postal.	9	18	35

ANUNCIOS

Se reciben en esta Administración y en las principales agencias de España y del Extranjero.

Precios de los anuncios.

1.ª página.	0,50 ptas.	línea	tipo 8.
2.ª y 3.ª id.	0,60	—	—	tipo 8.
4.ª id. . .	0,15	—	—	tipo 6.

Reclamos en gacetilla y artículos industriales, una peseta línea.

INDICE DE MATERIAS POR ORDEN ALFABÉTICO

A

B

C

I

J

L

LL

M

N

O

P

Q

R

S

T

U

V

Y

Z

LA INDUSTRIA ELÉCTRICA

BARCELONA

Sociedad anónima. Capital: 1.500.000 pesetas.

TALLERES DE CONSTRUCCION (Patentes Thury).

Calle de Muntaner, número 49.

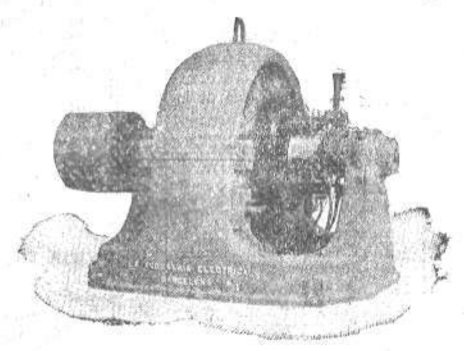
Oficina en Madrid: Carrera San Jerónimo, 43.

CONSTRUCCIÓN DE TODA CLASE DE MÁQUINAS ELÉCTRICAS

EN CORRIENTE CONTINUA Y ALTERNA

PARA

Estaciones centrales de alumbrado eléctrico.—Transporte y distribución de fuerza.—Tranvías, ferrocarriles y funiculares eléctricos.—Ascensores eléctricos.—Industrias electroquímicas.—Máquinas de extracción, agotamiento y tracción interior de minas.—Grúas y Montacargas.



Dinamo de corriente continua, CR_{13} **de 100** Kw (145 caballos).

Pídanse proyectos y presupuesto.

ÍNDICE GENERAL

DE LAS MATERIAS

CONTENIDAS EN EL ALMANAQUE PARA 1906

MATERIAS — PÁGS.

EL AÑO 1906

AGENDA para 1906.

EL UNIVERSO

GEOGRAFÍA

HISTORIA universal.

LITERATURA

BELLAS ARTES

MATRIMONIO, Hogar.

MÚSICA

NUESTRO DINERO

CIENCIAS vulgarizadas.

DERECHO USUAL

AGRICULTURA

JUEGOS y SPORTS

CURIOSIDADES

GUÍAS

VIDA PRÁCTICA

REGALOS de 1906.

JARABES BROMURADOS

De J. P. LAROZE

JARABE LAROZE al Bromuro de Potasio. Completamente exento de ioduros, de cloruros y de bromiatos, dosificado exactamente á 1 *gramo por cucharada de las de sopa.*

JARABE LAROZE al Bromuro de Sodio. Contiene exactamente 1 *gr. de sal químicamente pura por cucharada de las de sopa.*

JARABE LAROZE al Bromuro de Estroncio. Contiene exactamente 1 *gramo de sal completamente exento de Bario por cucharada de las de sopa.*

JARABE LAROZE POLIBROMURADO (Potasio, Sodio, Amonio). Una cucharada de las de sopa de Jarabe contiene exactamente 3 *gramos de bromuros.*

JARABE LAROZE de cáscaras de naranjas amargas, contra los accidentes nerviosos de la digestión. Dos ó tres cucharadas de las de sopa por día.

INDICACIONES TERAPÉUTICAS: Contra las convulsiones de los niños, la epilepsia, neurosis y todas las afecciones nerviosas.

CASA LAROZE, 2, rue des Lions-St.-Paul.—PARÍS

ROHAIS & C.ie, farmacéutico de 1.a clase, exinterno de los Hospitales de París.

CONSTIPACIÓN

ALIVIADA Y CURADA POR LA **CÁSCARA** LÍQUIDA **ALEXANDRE**

AGRADABLE DE TOMAR HASTA PARA LOS NIÑOS

UNA Á DOS CUCHARADAS DE LAS DE CAFÉ EN LA COMIDA Ó AL ACOSTARSE

PARÍS: 19, rue des Mathurins.—**MADRID:** MELCHOR GARCÍA, Capellanes, 1.
BARCELONA: ALFREDO RIERA E HIJOS, Ronda S. Pedro, 36.

HEMORRAGIAS
HEMORROIDES
VÁRICES
VARICOCELES
FLEBITIS
METRITIS
FIBROMAS

CURACIÓN PRONTA Y RADICAL POR

LA HAMAMELINE ROYA

PRINCIPIO ACTIVO DEL

HAMAMELIS VIRGÍNICA

2 á 4 cucharadas de las de sopa por día.

PARÍS.—Lachartre, 19, rue des Mathurins.
MADRID.—Melchor García, Capellanes, 1.
BARCELONA.—Alfredo Riera é Hijos, Ronda de San Pedro, 36.

PHENOL-BOBŒUF

EL MEJOR Y MÁS INOFENSIVO DE LOS **ANTISÉPTICOS**

Inmejorable para los cuidados de la limpieza íntima, para curación de las llagas, para saneamiento de la habitación y como preservativo de las *enfermedades contagiosas.*

(Preferible al ácido bórico.)

PARÍS: 19, rue des Mathurins.—**MADRID:** MELCHOR GARCÍA, Capellanes, 1.
BARCELONA: ALFREDO RIERA E HIJOS, Ronda S. Pedro, 36.

ÍNDICE ALFABETICO DE ANUNCIANTES POR APELLIDOS

ÍNDICE ALFABETICO DE ANUNCIOS POR PROFESIONES

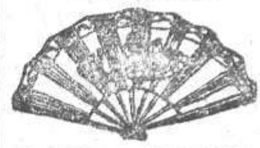
SEÑAS ÚTILES

Establecimientos de enseñanza.—Varones.

Instituto Rudy, 53, Avenue d'Antin (Fg. S.t-Honoré et Rond-Point des Champs Elysées), **París**.—Enseñanza práctica de todos los idiomas. Cursos y lecciones por profesores nacionales. Preparación para el comercio, etc.

CASAS RECOMENDADAS

ABANICOS, PARAGUAS Y SOMBRILLAS



ABANICOS, SOMBRILLAS Y PARAGUAS

M. DE DIEGO

13, Puerta del Sol, 13.

Esquina á la calle de la Montera.

Casa especial por vender con muy poco beneficio y presentar las últimas novedades. Todos los géneros están marcados á precio fijo invariable.

ACETILENO

Acetileno. Instalaciones, lámparas portátiles, carburo. Precios muy económicos. **Brugada y compañía**, Ventura de la Vega, 8, Madrid.

AGENCIAS DE INFORMES COMERCIALES.

Julio de la Cierva y Soto, Badajoz.—*Agencia internacional de informes comerciales, seguridad mercantil y representaciones de Casas nacionales y extranjeras.*

José Ferrándiz Martín. *Centro de representaciones comerciales*, Hellín (Albacete).—*Informes y cobros de créditos; revisión de talones y reclamaciones ferroviarias y administrativas. Transportes de mercancías. Cuenta corriente con el Banco de España en Albacete.*

ACADEMIA PREPARATORIA PARA INGENIEROS.

INGENIEROS DE CAMINOS

Preparación exclusiva para el ingreso en la Escuela del Cuerpo.

ANTIGUA ACADEMIA DE AGUILAR, GONZALEZ Y SANCHEZ CUERVO

Jacometrezo, 17, 2.º derecha.—MADRID

TODOS LOS PROFESORES SON INGENIEROS

El curso empieza el 1.º de octubre.

PÍDANSE REGLAMENTOS

AGENCIA DE INFORMES COMERCIALES.

HUELVA

J. MORALES VAZQUEZ

AGENCIA DE INFORMES COMERCIALES

Comisiones y representaciones.

CASA FUNDADA EN 1884

AGENTE DE INFORMES COMERCIALES

La Previsión Comercial Internacional de **Luis García Osso**.—*Instituto de Informes comerciales y cobros de crédito. Legalmente establecida por escritura de 10 de agosto de 1901 y 18 de marzo de 1903.*

CASA CENTRAL

Espíritu Santo, núm. 19, Sevilla.

Sucursal en Barcelona: Ludovico Pío, 9, 1.º—*Sucursal en Málaga*: Rodríguez Rubí, 7 pral.

AGENTES DE ADUANAS

DIONISIO BERTRAND

Padre Marchena, 1, Sevilla.

DESPACHO DE ADUANAS

IMPORTACIÓN.—EXPORTACIÓN

REEXPEDICIONES.—TRANSPORTES

COMISIONES.—SEGUROS

ENTREGAS Á DOMICILIO

Alejandro F. Campero, *Agente de Aduanas*. Valencia de Alcántara (Cáceres).—*Comisión, consignación y representaciones.*

Galiana y Más Bonmatí, San Fernando, 32, Alicante.—*Agentes de Aduanas. Comisiones, consignaciones y tránsitos. Referencias de primer orden.*

Herrero (José).—*Casa principal*: Port-Bou. *Sucursales*: Barcelona, Rambla de Sta. Mónica, 33. Irún. París. Boulogne. Marseille. Lyon y Cerbère.

B. Manjarrés, Pl. de San Vicente, 2, Bilbao.—*Agente de aduanas y transportes, comisiones y consignaciones.*

Gabriel Moleres, Irún, Sucesor de Girod y Moleres.—*Agencia de Aduanas. Comisiones y transportes.*

E. Pedrós é Hijos, *agentes de aduanas*, Irún.—*Comisiones, consignaciones, tránsitos.*

Ciriaco Planillo.—*Agente de negocios, habilitado de clases pasivas y representante de la Compañía Inglesa de seguros* **Sun**. *Gestiona toda clase de asuntos profesionales.* Constitución, 3, Valladolid.

Manuel Puebla de la Torre, Valencia de Alcántara (Cáceres).—*Agente internacional de Aduanas. Comisiones y representaciones en general.*

Vicente Ripoll Pérez, Pl. de Isabel II, 26, Alicante.—*Agente de Aduanas. Despacho de buques, comisiones, consignaciones y tránsitos.*

JUAN RUBERT
P.ª del Muelle, Alicante.
Agente de Aduanas. Comisiones, consignaciones, tránsitos.

Sitjá é Hijos, calle de Pablo Morillo, Vigo.—*Consignatarios de buques, agencia de Aduanas, comisiones, consignaciones, tránsitos y coloniales.*

ZOILO ANDRÉS Y URLÉZAGA
ESCRITORIO Y ALMACÉN
Bailén, núm. 35.—BILBAO
Comisiones, consignaciones, tránsitos. Agentes de aduana.

AGENTES DE NEGOCIOS

AGENCIA SOLER, JUAN DE MENA, 15
MADRID
Gestión de negocios y expedientes.

Fructuoso Giménez, Plazuela del Peso, 14, Salamanca.—*Agente de negocios. Gestión de toda clase de asuntos profesionales y particulares.*

Hipólito Suárez, Iturriza, núm. 3, Bilbao.—*Agente de negocios industriales y comerciales.—Se pone fianza á las representaciones que se me confíen. Gestión de toda clase de asuntos profesionales y particulares.*

AGENTES DE PUBLICIDAD

Para todo lo concerniente á este ALMANAQUE, *respecto á anuncios en Barcelona, dirigirse á nuestro agente*

D. FRANCISCO SINTES
Pelayo, número 14.
BARCELONA

Para todo lo concerniente á este **Almanaque** *y* AGENDAS DE BUFETE BAILLY-BAILLIERE *en* **SEVILLA**, *dirigirse á nuestro representante* **D. Aurelio Gali**, calle de las Sierpes, núm. 91.

AGUARDIENTES
(Fábricas de).

J. D. Gámez Ojeda, Puerto Real (Cádiz).—*Fábrica de aguardientes, licores y jarabes.—Especialidad crema, cacao y ponche.—Pedid la marca de esta casa en todos los establecimientos.*

La Montañesa, *fábrica de aguardientes y licores de* **Victoriano y Fidel González**, Clavel, núm. 27, Jerez de la Frontera. *Especialidad* **Anís del Racimo.**

TORRES Y HERMANO (Adolfo de), Mendivil, 1, **MALAGA.**—*Gran destilería á vapor. Cognac puro de vino, Anisados, Ron, Ginebra, Licores. Exportación de vinos finos. Únicos propietarios de la marca* **CYCLIST BRANDY**, *artículo de moda. El mejor* **COGNAC** *de todos los conocidos.*

Rafael Villegas Gil, Almendralejo (Badajoz).—*Fábrica de aguardientes y licores. Pedid los exquisitos anisados Hendaya selecto y Anís Villegas, sin rival en el mundo.*

ALCOHOLES

Alcoholes, arroces, cacahuet y alubias. **Rafael Molina Alcázar**, Goyeneta, 11, Sevilla. *Apoderado de los Sres.* Requena é Hijos *y agente del Sun Fire Office de incendios.*

ALCOHOLES (Fábrica de).

Juan Antonio Peinado, Tomelloso (Ciudad Real).—*Fabricante de alcoholes vínicos elaborados en aparatos sistema inglés. Aguardientes estilo cognac.*

ALMIDONES (Fábrica de).

Mirat é Hijo, Salamanca.—*Fabricación de almidones y pastas para sopa. Fábrica de abonos químicos y minerales.—Superfosfatos.—Acidos sulfúrico y nítrico.—Almacén de garbanzos de Castilla.*

ALPARGATAS (Fábrica de).

José Botella Tello, Elche (Alicante).—*Fábrica de alpargatas en Cáñamo, Yute y Trenza mecánica.*

CASTO TORREGROSA. —*Gran fábrica de alpargatas de todas clases, al por mayor, para el Extranjero y la Península.* Sta. Ana, 2 y 4, Elche (Alicante).

ANISADOS (Fábrica de).

Vda. de José Ristol y Comp.ª — Manresa.—*Vinos y alcoholes.—Fábrica de anisados de todas clases.—Especialidad en anís Ristol.—Ventas al por mayor y menor.*

APICULTURA (Establecimiento de).

P. F. GRANDIZO, APICULTOR
Llerena (Extremadura).
COLMENAS MOVILISTAS
ÚTILES PARA EXPLOTARLAS
CERA, MIEL SELECTA
PEDID NOTA DE PRECIOS

ARCAS Y BÁSCULAS

ARCAS Y BASCULAS
FELIU
Consejo de Ciento, 299.
BARCELONA
Nuevo sistema para arcas con real privilegio. Básculas *con romana impresora que marcan al acto de estar al fiel.—Patente núm. 27.930.*

ARMAS (Fábrica de).

Fábrica de armas de fuego y cartuchos de caza de **Orbea y C.ª** (S. en C.), Eibar.—*Exportación de armas á todos los países. Pídanse catálogos.*

ARTÍCULOS PARA LA FOTOGRAFÍA

CARTONAJE ARTÍSTICO
Pas-partout, & &
JOSÉ BASA
Guardia, núm. 7, Barcelona.

ARTÍCULOS DE GOMA (Fábrica de).

Miguel Vilamala.—*Fabricación de artículos de goma para cirugía y ortopedia. Especialidad en preservadores, globos musicales y para gas.*—Palma, 30, Gracia (Barcelona).

AZAFRAN (Cosechero de).

ISIDORO ROLDAN
Villacañas (Toledo).
Cosechero y exportador de azafrán y demás frutos del país.--Comisiones y representaciones.

AZAFRAN (Depósito de).

VALERO Y ESTEVE
Rosario, 13,
-o ALBACETE o-
Depósito de azafranes puros y de otras clases. Agencia en Valencia, Mosen Femares, 6, *y en Sevilla,* Candilejo, 1.

BALANZAS Y BASCULAS

Emilio Castex y Ruiz. San Pablo, 43, Córdoba.—*Romana-Báscula sin pilón colgante, balanzas, básculas, columnas para pesos, pesos de cruz y toda clase de aparatos de pesar;* bombas con balancín *para extraer el agua de cualquier profundidad y elevarla á cualquier altura.*

José Rosal, Alameda de S. Mamés, núm. 13, Bilbao.—*Construcción, modificación y reparación de básculas, romanas, balanzas y toda clase de aparatos de pesar. Casa la más importante de España y Extranjero por su economía y sensibilidad en los aparatos. Pídanse catálogos.*

BALNEARIOS

BALNEARIO
RIUS
CALDAS DE MONTBUY

Reumatismos, gota, anquilosis, escrofulismo, sífilis, neurosis, hemiplejías, parálisis, neuralgias, traumatismos, etc. Instalación hidroterápica completa. Servicio de cocina esmerado. Grandes comedores con vistas al campo. Salón, teatro, salas de tresillo, billar y escritura. Gran parque, etc.
No confundir este establecimiento con otros de la misma población.

BANCOS

BANCO DE CARTAGENA
Capital: ptas. 10.000.000
Cartagena, Murcia, Lorca, La Unión y Aguilas.
Realiza toda clase de operaciones de banca.

Banco Asturiano de Industria y Comercio, Oviedo.—*Cuentas corrientes. Giros sobre península y extranjero. Depósitos. Préstamos. Compra y venta de valores públicos, y en general toda clase de operaciones bancarias.*

BANQUEROS

BRUNET Y COMPAÑÍA
Avenida de la Libertad, 20, San Sebastián.

J. Cirera y Sobrinos. *Banqueros y comerciantes*, Gasómetro, 18, Tarragona.—*Giros, cuentas corrientes y venta de granos y coloniales.*

Diez Vergara y Compañía, *banqueros*. Jerez de la Frontera.—*Almacenistas, cosecheros y exportadores en grande escala de vinos finos de Jerez.*

Herrero y Compañía, *banqueros*, Oviedo.—*Giros, comisiones, cuentas corrientes y de crédito, compra y venta de valores del Estado.*

HIJOS DE P. L. HUIDOBRO
BANQUEROS Y COMERCIANTES
TARIFA, 6, SEVILLA

C. Jacquet é hijos, *banqueros*, Bilbao.—*Giros, comisiones, cuentas corrientes y de crédito; compra y venta de valores del Estado.*

JOVER Y COMP.ª
BANQUEROS
Valladolid y Barcelona.
Casa fundada en 1737

Hijos de Marchesi Dalmau, *banqueros*, Coruña.—*Giros, comisiones, cuentas corrientes y de crédito, descuentos, compra y venta de valores. Consignatarios.*

Manuel Miñones Barros, *banquero*, Corcubión (Coruña).—*Giros, cobros, cuentas corrientes, comisiones y consignaciones, compra y venta de valores.*

Enrique Morales, *Banquero*, Ciudad Real.—*Giros, comisiones, cuentas corrientes y de crédito, compra y venta de valores del Estado. Almacén de tejidos del Reino y extranjeros.*

Sobrinos de José Pastor, Plaza de M.ª Pita, núm. 19, Coruña.—*Banqueros. Consignatarios de buques y mercancías.*

ISIDRO PLAZA, Isla, 5, Burgos.—*Comerciante, banquero y cambiante de moneda. Compra y vende toda clase de valores del Estado. Casa fundada en 1855.*

Florencio Rodriguez Vega, *banquero*, Salamanca.—*Giros, comisiones, cuentas corrientes y de crédito, compra y venta de valores del Estado.*

Antonio Sicre y Compañía, Beato Diego de Cádiz, 5, Cádiz.—*Banqueros, comerciantes y consignatarios de buques; exportación de sal.*

Vila (Alejandro), Paseo de los Mártires, 38, Alicante.—*Banca y comisiones.*

BARNICES (Fábrica de).

Joaquin Gómez, Sarriá, 70, teléfono 3,235, Barcelona.—*Fabricantes de toda clase de barnices y secantes, única en su clase en España.*

BATERIA DE COCINA

Fábrica de batería de hierro fundido y chapa con baño de porcelana de **Laviada y Compañía**, Gijón.—*Primera en España. Fundiciones de hierro. Comisiones, representaciones é importaciones. Venta de hierros laminados. Lingote, estaño, plomo y cobre.*

BAZAR

Bazar Sevillano, Ramos hermanos, Tetuán, 10, Sevilla.—*Perfumes y objetos de fantasía y arte para regalos.*

BAZAR QUIRURGICO

BAZAR QUIRÚRGICO
R. MARTIN
Coso, 66, Zaragoza.
CASA FUNDADA EN 1880.

Construcción y colocación de toda clase de aparatos ortopédicos, instrumentos de cirugía humana y veterinaria, artículos de goma, bragueros, cura de Lister.

BICICLETAS

Francisco Lozano, Paseo de Recoletos, 14, Madrid.—*Nadie tiene más surtido ni más barato que esta casa, la más antigua de España.*

B. Sturla y C.ª, Madrid, Sagasta, 15.—*Bicicletas y motocicletas de las mejores marcas alemanas, entre ellas las célebres* **Wanderer, Necharsulm, Moselle,** *etcétera. Accesorios de todas clases, motonafta, etc. Alquiler de bicicletas.*

Ciclos Zarbref, Barbastro (Huesca). *Bicicletas. Motocicletas. Accesorios. Garage y Reparaciones. Precios los más módicos.*

BOÍNAS (Fábrica de).

Hijo de Antonio Eloseguí, Tolosa.—*Gran fábrica de boinas y gorras de todas clases. Casa en Barcelona*, Duque de la Victoria, 12.

CABOS DE ALGODÓN (Máquinas para).

Bernabeu y Soldevila, 4, Dou, 4, Barcelona.

CAFÉS

Cognac Pedro Domecq, Jerez de la Frontera.

CAJAS DE ACERO PARA CAUDALES

B. Sturla y C.ª, Madrid, Sagasta, 15. — *Representantes de los* ***Vereinigte Geldschrank-fabriken****, Sociedad Anónima* ***Stuttgart.*** *Cajas para caudales, seguros contra incendios y robos, construcción de primera para Bancos, Sociedades, etc. La Casa constructora es proveedora de la* ***Deutsche Reichsbank*** *(Banco del Imperio Alemán). La Casa se encarga del suministro de instalaciones completas para Bancos, etc.*

CALDERAS (Fábrica de).

Pedro Díaz de Mendívil, Durango (Vizcaya). — *Martinetes y fábrica de calderas, hondones y efectos para alquitaras de cobre, en blanco y negro. Especialidad en la fabricación de calderas claveteadas.*

CALDERAS Y MÁQUINAS DE VAPOR

Bernabeu y Soldevila, 4, Dou, 4, Barcelona.

CALDERERÍA MECÁNICA

CHARLES THOMAS
CALDERERÍA MECÁNICA
Doctor Fourquet, núm. 15.
MADRID

CALZADO (Fábrica de).

OBRADOR DE CALZADOS
DE TODAS CLASES
MANUEL RANGEL
Cerrajería, 5, Sevilla.

CAMAS

Gran Bazar *de camas y colchones de muelles*, Atocha, 8, 10 y 12 (antes Plaza de la Cebada, 1), Madrid.

CARBONES (Depósito de).

Pérez (Nicasio), *Agente del Lloyd, Compañía Trasatlántica, Serra Barcelona y otras líneas de vapores.—Depósito de carbones para vapores.* San Francisco, 1, Ferrol (Coruña).

CARPINTERÍA MECÁNICA

Carpintería mecánica de taller y de armar obras y construcciones. **José Puig.** San Isidro, 39, y Colón, 1, Badalona. *Especialidad en armaduras para cubiertas y todo lo concerniente al ramo de tejidos.*

CARRUAJES PARA FERROCARRILES Y TRANVÍAS (Construcción de).

Carde y Escoriaza, *Grandes talleres de construcción*, Zaragoza.—*Casa establecida por* D. G. Carde, de Burdeos. *Coches de ferrocarriles y tranvías. Especialidad en tranvías eléctricos. Construcción de edificios. Carpintería y ebanistería por grandes contratas.*

CEMENTO PORTLAND (Fábricas de).

LA ESPERANZA
HIJOS DE J. M. REZOLA Y C.ª
(S. EN C.)
SAN SEBASTIÁN
FÁBRICAS { *De Cemento Portland artificial.* / *De Cemento natural.* }

CENTROS DE SUSCRIPCIONES

Rafael Enríquez. Remedios, 4, Las Palmas.—*Centro general de suscripciones. Se admiten comisiones y representaciones.*

CEPAS AMERICANAS

Viñas americanas. *Plantel al por mayor. Plantaciones experimentales de productores.* Director, **D. Antonio Carbonell**, *sucesor de* Juanola Casals, Figueras (Gerona).

CEPILLOS (Fábrica de).

Polster y Buch, Cuarte, números 134, 136 y 138, Valencia.—*Fábrica de cepillos de todas clases, finos y ordinarios. Contratas para el ejército. Exportación.*

CERVEZAS (Depósito de).

Cervezas **El Aguila Negra** de Colloto (Oviedo). — *Depósito en Vigo para la provincia de Pontevedra*, **José María Signo**, Circo, 28.

COGNAC

Cognac Pedro Domecq, Jerez de la Frontera.

COLCHONES DE MUELLES (Fábrica de).

A. MERCADAL

Atocha, 8, 10 y 12 (antes Plaza de la Cebada, 1), Madrid. *Gran bazar de camas y colchones de muelles.*

COMISIONISTAS

BAZAGA (A.), *comisionista de casas del país y extranjeras.* Solana, 7, Cáceres.

J. BENDALA

Isabel la Católica, 2, Valencia.

Representante de casas nacionales y extranjeras.
Compra y ventas en comisión y cuenta propia.

Bernabeu y Soldevila. 4, Dou, 4, Barcelona.

RAFAEL S. BLANCO, *comisionista*, Melilla.—*Representaciones y consignaciones. Compra y venta en comisión.*

BONNIN
Agente de Aduanas.
IRUN

Comisiones, consignaciones y transportes internacionales. Casas en Pasages y Hendaya. Corresponsales en París, Bruselas, Berlín y Viena.

Juan Francisco Cáceres, *comisionista*, Don Benito (Badajoz).—*Se admiten toda clase de comisiones y representaciones de casas nacionales y extranjeras para toda Extremadura.*

ESPECIALIDAD *en mecheros de todas clases para gas acetileno con ó sin corriente de aire; aparatos fijos y portátiles; fogones y todo lo concerniente para el alumbrado y calefacción por acetileno.* **Francisco Casals**, Balmes, 55, Barcelona.

Mateo Cayuela, *comisionista*, Totana (Murcia). —*Representante de casas serias é importantes.—Comisiones en general.—Corredor de cereales.*

Juan Díaz Llovet, *comisionista*, Algeciras.—*Admite toda clase de comisiones y representaciones de casas nacionales y extranjeras.*

Tomás Doreste Marrero, Buenos Aires, 31, Las Palmas (Gran Canaria). —*Se admiten toda clase de comisiones y representaciones de casas nacionales y extranjeras.*

Luis Falcón Quevedo, S. Francisco, 17, Las Palmas (Canarias). — *Se admiten toda clase de comisiones y representaciones de casas nacionales y extranjeras.*

Arturo R. Franco, La Carolina (Jaén). — *Se admiten toda clase de comisiones y representaciones de casas nacionales y extranjeras.*

Gijón y Bosch, *comisionistas*, Erandio (Vizcaya).—*Admiten toda clase de comisiones y representaciones de casas nacionales y extranjeras.*

Andrés Gloria, Algodonales (Cádiz).—*Comisionista. Compras de granos y aceites en comisión y cuantos asuntos se me confíen.*

GOMEZ (JOSE J.)
VIGO

Comisiones. Representaciones. Compraventa de minas.

Esteban González, Quintanar de la Orden (Toledo).—*Admite toda clase de comisiones y representaciones de casas nacionales y extranjeras.*

Martín González Pér[...] Calderón de la Barca, 4, [...]laga. — *Comisiones y representaciones de casas serias é importantes. — Sólidas referencias.*

José Ledesma López, Cabeza de Buey (Badajoz).—*Admite comisiones y representaciones de casas serias é importantes, nacionales y extranjeras.*

Manuel Mergarejo. Pasaje de Conesa, Cartagena.—*Comisionista representante de Casas nacionales y extranjeras. Sólidas garantías.*

Antonio Mesa Vallejo, Marqués de Gerona, 11, Granada.—*Admite toda clase de comisiones y representaciones de casas serias é importantes, nacionales y extranjeras*

Anselmo Navarro Frías, Huercal-Overa (Almería).—*Agente de informes comerciales. Seguridad mercantil. Cobro de créditos. Sólidas referencias. Comisiones. Representaciones. Coloniales. Vinos. Aguardientes. Unico en granos y harinas nacionales y extranjeras. En comisión y cuenta propia. Ventas al por mayor.*

Juan de Dios Ortín y Comp.ª, Fortuna (Murcia). — *Se admiten toda clase de comisiones y representaciones de casas nacionales y extranjeras.*

Manuel Pastor Plaza, *comisionista*, Las Palmas (Canarias).—*Compra y venta en comision y por cuenta propia.* ***Representante de comercio. Acepta muestrarios.***

José Payá Mejias, Corredera, 47, Orihuela (Alicante). — *Se admiten toda clase de comisiones y representaciones de casas nacionales y extranjeras.*

José Pérez y Pérez, Algodonales (Cádiz).—*Se admiten toda clase de comisiones y representaciones de casas serias é importantes.*

Domiciano Ramírez. Alameda, 1, San Sebastián.—*Se admiten toda clase de comisiones y representaciones de casas nacionales y extranjeras.*

Carlos Richardson, *comisiones y consignaciones*, Santa Cruz de Tenerife. — *Se admiten toda clase de comisiones y representaciones de casas nacionales y extranjeras.*

SINTES (FRANCISCO)

Representante en Barcelona de esta publicación y del Anuario del Comercio Bailly-Baillière é Hijos, de Madrid.

Pelayo, 14, pral.

BARCELONA

Ignacio Suárez Pérez, Luarca (Oviedo).—*Comisiones y representaciones de casas nacionales y extranjeras. Sólidas referencias.*

Manuel Soler, Molino, núm. 10, Villena.—*Se admiten toda clase de comisiones y representaciones con garantía de casas nacionales y extranjeras.*

Eliseo Vallès Albella *Comercio y banca.* Albox (Almería). —*Se admiten toda clase de comisiones y representaciones de casas nacionales y extranjeras.*

CONSERVAS (Fábricas de)

Carlos Albo, Santoña. —*Fábricas de conservas en* Santoña (Santander), Candás y San Juan de la Arena (Asturias), *montadas con maquinaria moderna para la elaboración de conservas de pescados de todas clases y escabeches en latas, particularmente las latas cuartas de sardinas. Anchoas á la italiana en barriles y en latas. Grandes parques de ostricultura.*

CONSIGNATARIOS DE BUQUES

Viuda de Ricardo Caamaño, Villagarcía (Pontevedra).—*Consignatario de buques, agencia de aduanas, adeudos, comisiones, representaciones, transportes combinados, seguros marítimos, fletamentos.*

Guerrero y Compañía (S. en C.), San Juan de Dios, 23, Málaga.—*Consignación, tránsitos y embarques. — Despacho de aduanas. — Transportes combinados de domicilio á domicilio.*

Pinillos Izquierdo y Compañía, Fernández Fontecha, 2, Cádiz.—*Línea de vapores á las Antillas, México y Estados Unidos.*

Fernando Ruiz García, *Agente de Aduanas*, Santander. — *Comisiones, consignaciones y tránsitos.*

J. Salazar Menéndez y Comp.ª O. Orberá, 11, Almería.—4, Monument Street, London, E. C. — *Vendedores en el extranjero de frutas verdes y secas. Vendedores en el país de sardina prensada y demás salazones del Norte. Comisionistas y consignatarios de buques.*

Vial Hijos, Muelle, Santander. — *Agentes de la Compañía Trasatlántica Francesa.*

Francisco Visconti Morata, Alicante.—*Consignatario de buques, Agente de Aduanas. Representaciones, Tránsitos y Embarques.*

CONSTRUCCIONES

Sociedad Anónima La Constructora.—*Oficinas y Talleres*: En Oviedo, calle Campomanes; en Gijón, Santa Olaya.—*Piedra artificial, mármol comprimido, cemento, carpintería y cerrajería mecánicas.*

CORDONES (Fábrica de).

Rosa Cabezas, Viuda de Villaronga.—*Gran fábrica de cordones y trencillas de seda.* Universidad, 84, Gracia (Barcelona).

CORREDORES DE COMERCIO

José Aura Gironés, Pl. de San Cristóbal, Alcoy.—*Síndico presidente del Colegio de Corredores de Comercio de Alcoy. Comisiones y representaciones.*

Antonio Torrellas Naval, *corredor colegiado de comercio.—Delegado en esta provincia de la sociedad de seguros de vida La Equitativa.*—Osario, 10, Córdoba.

CORSÉS (Fábrica de).

LA JOUVENCE
14, Montera.—MADRID
CORSETS

CRISTAL (Fábrica de).

Clavell hermanos, Tetuán, 11, esquina á la de Biada, Mataró.—*Fábrica de cristal. Especialidad en artículos de alumbrado. Pídanse catálogos.*

CUERDAS ARMÓNICAS (Fábrica de).

Cuerdas armónicas. Fabricante, **M. Curmatchas.**—*Especialidad en cuerdas blancas de tripa.* Paseo de la Aduana, 4, Barcelona. (*Casa fundada en* 1730.)

CHOCOLATE (Fábrica de).

Juan Atarés, Coso, núm. 10, Huesca.—*Gran fábrica de chocolates con motor eléctrico. Premios en varias Exposiciones. Se hacen tareas de encargo para dentro y fuera de la población.*

DESTILERÍA

DESTILERÍA DEL CARMEN
DE
RICARDO SANZ
SUCESOR DE
APARICI Y SANZ
JÁTIVA

La fábrica más grande y de mayor producción en España.—PRODUCTOS RECOMENDADOS: *Jarabes, Anís Celeste y Escarchados. Licores y aguardientes de todas clases.*

DISECADOR

Luis Soler Pujol, Raurich, 19, Barcelona.—*Disecador de animales. Venta de colecciones y ejemplares sueltos de mamíferos, aves, peces, reptiles, etc. Objetos de entomología y útiles de botánica. Pídanse catálogos.*

ESPECIALIDADES FARMACÉUTICAS

Bifosfato de cal medicinal de los **Hermanos MARISTAS.** *Preparado por* D. J. M. Sirvent, *farmacéutico.*—S. Andrés de Palomar (Barcelona).—*34 años de éxito contra Escrófulas, Debilidad, Reblandecimiento, Caries de los huesos, Enfermedades de las vías respiratorias.—Especialmente recomendado para Niños, para Jóvenes y Madres debilitadas; estimula el apetito y facilita la digestión.—Prospectos gratis.—De venta en las principales farmacias.*

EXPLOTACIONES Y MATERIAL AVÍCOLA

Aves, conejos, palomas, etcétera.—Material completo.—Animales domésticos y disecados.—Pedir el catálogo ilustrado de precios, que lo manda gratis **Don Pablo A. Rebasa**, *director propietario,* Talapi (Muro), Mallorca.

EFECTOS NAVALES

Ferrer y Compañía, Vigo.—*Artículos generales para equipos de la marina mercante, vapores, buques de vela y pescadores.*

Casa fundada en 1868.

JUAN MOYANO

Sucesor de Ulldemolins, Paz, 11, Valencia. —*Almacén de Aceites minerales.*

ELECTRICIDAD

Bernabeu y Soldevilla, 4, Dou, 4, Barcelona.

FERRETERÍA (Almacenes de).

Hijo de Ignacio Damians, Escudillers, 24, 26 y 28, Barcelona.—*Grandes almacenes de ferretería, quincalla y maquinaria. Fabricación de objetos de arte. Fundiciones de hierro, bronce y otros metales. Fumistería y taller de maquinaria.*

Almacén de ferretería de **S. García y Compañía**, Sevilla.—*Por mayor,* San Isidoro, 3.—*Por menor,* Plaza del Pan, 4.

JOSE GARZON
Pl. de San Francisco, 35 y 37
JAEN

Ferretería.—Quincalla.—Compra de anís, aceites, granos y cereales.

FONDAS

Cognac Pedro Domecq, Jerez de la Frontera.

FOTOGRABADO (Talleres de).

Anselmo J. Benitez, S. Francisco, 8, Santa Cruz de Tenerife.—*Artículos de escritorio, litografía y fotograbado, fototipia y fotolitografía.*

José Lavall, Mallorca, número 186, Barcelona.—*Talleres de reproducciones artísticas, Zincografía, Fotograbado, Autotipia, Foto-litografía, etc.*

J. Thomas, Mallorca, 291 y 293, Barcelona.—*Grandes talleres de fotograbado, fototipia y litografía. Casa especial para la impresión de etiquetas en fototipia para cajas de cerillas, marcas, envoltorios, etc. Exportación á provincias, extranjero y Ultramar.*

TALLER
DE
FOTOGRABADO
DE
M. JOARIZTI
Casa fundada en 1876.
Consejo de Ciento, 289.
BARCELONA

FRUTOS (Exportador de).

Gonzalo Molina Pérez, Arrecife (Canarias). — *Comerciante importador y exportador. Comisiones y representaciones. Exportador principal de tomates, cebollas, garbanzos y cebada. Consignación de vapores.*

FUNDAS DE PAJA PARA BOTELLAS (Fábrica de).

Francisco Bargues, Embajador Vich, 16, Valencia.—*Fábrica de fundas de paja para botellas. Comisiones y representaciones. Compras y ventas en comisión.*

FUNDICION DE HIERRO

HIJOS DE
GABRIEL PADRÓS
TALLERES DE FUNDICION
Y
CONSTRUCCIÓN DE MAQUINARIA
MADRID
Paseo de las Delicias, 60.

GÉNEROS COLONIALES EXTRANJEROS Y DEL REINO POR MAYOR.

Géneros nacionales y extranjeros.—Venta al por mayor de azúcares, cafés, bacalaos, aceites, chacina.—Embutidos, quesos, mantecas.—Cereales, vinos, aguardientes y cuanto abarca el ramo de coloniales, de **Emilio Portas**, Cádiz.

GRANOS Y LEGUMBRES (Exportadores de).

Julio Caamaño, Avenida Alfonso XIII, 12, Valladolid.—*Comerciantes exportadores de granos, legumbres, lanas, pieles y otros productos del país.*

José Fernández, Menacho, 22, Badajoz.—*Agencia de Aduanas y exportador de trigos, cebadas, avenas, garbanzos, habas y demás cereales.—Se admiten comisiones.*

Felipe Virumbrales, Nava del Rey (Valladolid).—*Casa de comision y cuenta propia en cereales, vinos, harinas y legumbres, Giros, Cobros y Negociaciones.*

GUANOS (Depósito de).

Jose Antonio Noguera, Colón, 22, Valencia.—*Gran Depósito de guanos, importador de primeras materias. Almacenes,* Camino del Grao. J. A. N. *Fábrica de aceites vegetales. Especialidad en coco.*

HERRAMIENTAS

Bernabeu y Soldevila, 4, Dou, 4. Barcelona.

HIDRAULICAS
(Máquinas).

Bernabeu y Soldevila, 4, Dou, 4, Barcelona.

HIERROS (Almacenes de).

Jacinto Lacaci y Rivas

Magdalena, 108, Ferrol.

Almacen de hierros, ferretería, efectos navales, comisiones y consignaciones. Contratista con la Marina. Operaciones al por mayor.

Manuel Terol Maluenda, *Sucesor de* Hijos de A. Terol, calle Sagasta, 45, 47 y 49, Alicante.—*Almacenes de hierros y aceros.*

HILADOS Y TEJIDOS
(Fábrica de).

Compañía Gijonesa de hilados y tejidos. Oficinas: Carmen, 19, Gijón. —*Hilazas, arpilleras y saquerío de yute de todas clases.*

HILADOS DE YUTE
(Máquinas para).

Bernabeu y Soldevila, 4, Dou, 4. Barcelona.

HORTICULTORES

VIUDA É HIJO DE M. CAMBRA
QUINTA DE SAN JOSÉ
ZARAGOZA

Cultivos en grande escala de toda clase de vegetales para la exportación.
Semillas, hortalizas, flores y prados artificiales.
Pídanse los catálogos de horticultura y semillas, que se remiten gratis.

Jaime Coll (S. en C.), *horticultor (antigua casa* J. Aldrufeu), Bruch, 182, Barcelona. —*Grandes viveros en* Gavá, Viladecans y San Juan Despi.—*Plantas de todas clases.—Pídanse catálogos.*

Exportación.

MÁQUINAS
(Constructores de).

La Maquinaria Anglo-Americana, **R. d'Aulignac.** *Almacén y despacho:* Cortes, núm. 559, Barcelona.— *Máquinas. Utiles y herramientas de mano americanas y europeas de alta precisión para talleres, centrales de electricidad y toda clase de industrias.*

Juan Barranco, San Andrés, 1, Málaga.—*Talleres de construcción.—Especialidad en reparaciones de todas clases de máquinas.*

Bernabeu y Soldevila, 4, Dou, 4, Barcelona.

La Maquinista Bilbaína. **Artiñano Diaz y Hurtado de Mendoza**, Deusto (Bilbao).—*Talleres de construcción. Maquinaria eléctrica, maquinaria de precisión, instalaciones eléctricas, transmisiones de fuerza por electricidad, tranvías eléctricos.*

Juan Guitart, Zaragoza.—*Maquinaria industrial y agrícola, con especialidad para la fabricación de pan, fideos, ladrillo, molinería, etcétera. Almacenes:* Coso, 188, y S. Agustín, 2. *Talleres y despacho:* S. Agustín, 5.

MONEO HIJO Y COMP.ª, Campo de S. Francisco, Salamanca.—*Construcción y reparación de máquinas.—Fundición de hierro y bronce.—Prensas para vinos y aceites —Molinos de todos los sistemas.—Puentes y armaduras metálicas.— Norias y bombas para riegos.*

Tangyes Limited, Gran Vía, 52, Bilbao.—*Representante*, Jaime R. Bayley.—*Máquinas de vapor, calderas, motores de gas para gas del alumbrado ó con aparato productor de gas pobre hasta cualquiera fuerza, motores de petróleo, bombas á vapor de todas clases.*

MÁQUINAS PARA GÉNEROS DE PUNTO

Auguste Klein é Hijos, Mataró (Cataluña). — *Venden maquinaria para elaborar toda clase de géneros de punto.—Más de 6.000 máquinas vendidas á la fecha.*

MATERIAL PARA FERROCARRILES

Talleres de construcción del Llumedal, **Victoriano Alvargonzález**, Gijón. — *Vigas.— Puentes y armaduras metálicas. — Gasómetros. —Grúas y puentes-grúas. — Material de ferrocarriles y de minas.— Postes metálicos.—Construcción de toda clase de máquinas.*

MATERIALES DE CONSTRUCCIÓN

Materiales de construcción, azulejos y losetas. Cal de Teil é hidráulica. Canales de barro. Cementos. Inodoros. Lebrillos. Material refractario y mosaicos hidráulicos. **José María Tejera**, Rioja, 7, Sevilla.

MERCERÍA POR MAYOR

Larrucea y García. Gran Vía, 2, Bilbao.—*Mercería y quincalla, juguetería, novedades. Tarjetas postales.—Ventas por mayor y menor.*

MOSAICOS (Fábricas de).

Fábrica de Mosaicos hidráulicos de **Pantaleón Martínez.** *Depósito de cementos y yesos,* Sancti-Spiritus, 4, Cáceres.—*Los pavimentos hidráulicos más resistentes y económicos son los fabricados por esta casa. Catálogos gratis.*

Fábrica de mosaicos hidráulicos. Piedra artificial, baldosas para aceras, tubería, pedestales, balaustres, pasamanos y otros objetos fabricados con cemento.—**Miguel Salaverría**, calle de San Bartolomé, San Sebastián.

MOTORES ELÉCTRICOS

Bernabeu y Soldevila, 4, Dou, 4, Barcelona.

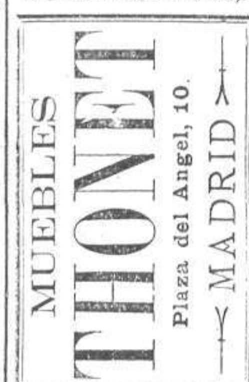
MOTORES A GAS

Bernabeu y Soldevila, 4, Dou, 4, Barcelona.

MOTORES Á VIENTO

Gabriel Faura, Plaza de Comas, 2 (Las Corts). — *Despacho*: Notariado, 10, Barcelona.—*Perforaciones de pozos artesianos. Verdaderos motores á viento y aparatos hidráulicos.*

MUEBLES (Fábricas de).



VALLEJO (A.)

Fabricante de muebles de ebanistería y tapicería. Exportación á provincias. Pídase catálogo.

TALLERES:

Paseo de San Vicente, núm. 4.

—o MADRID o—

NAVIERO

Ambrosio Herreros, *naviero*, Noya (Coruña).—*Depósitos de sal y carbón.*

ÓPTICO

VILLASANTE, OPTICO, Príncipe, 10, Madrid.—*Gemelos de teatro y campo. Lentes y gafas de todas clases. Cristales de roca de primera calidad y Cristales izométropes.*

PAPEL CONTINUO

(Fábrica de).

Vicente San Gil, *La Guadalupe*, Tolosa.—*Gran fábrica de papel continuo, especialidad en papel mate para litografía.*

PAPELERIA

Papelería, objetos de escritorio, librería. Artículos de piel, perfumería.—**M. Manso**, Gijón.

PASAS (Exportador de).

A. ARANDA CHORDI

Cop. 3.—DENIA.

Exportador de pasas y demás frutos del país.

PASTAS PARA SOPA

(Fábrica de).

La Castellana, *gran fábrica de pastas para sopa.—Medalla de oro en la exposición de París.*—**José María Pardo**, Ferrocarril, 18, Valladolid.

PELETERÍA

PELETERÍA
DE
LUIS VAZQUEZ
Y
FABRICA DE PLUMEROS

Espoz y Mina, 9.
MADRID

Casa especial en la confección de toda clase de adornos de piel. Conservación de pieles.

PRECIOS MODICOS

PERIÓDICO

El Cantábrico. *Director*, D. José Estrañi. *Diario independiente. El de más circulación de la provincia. Santander.* (Hace la tirada en máquina Rotativa doble.)

PIANOS (Fábricas de).

VIUDA DE PEDRO ESTELA
Fábrica de pianos.
Cortes, 603, Barcelona.
(V. *Vida Práctica*, «*La fabricación de pianos y armoniums*».)

Fábrica de pianos de López y Griffo, Cuarteles, 4, Málaga.—*Almacen é instrumentos de música.*

LUIS PIAZZA, *único sucesor de* Cayetano Piazza, *fábrica de pianos y armoniums*, Rioja, núm. 8, y Feria, 170, Sevilla.

Fábrica de pianos de Rodrigo Ten y Compañía. Hernán Cortés, 10, Valencia.—*Especialidad en pianos de cuerdas cruzadas. Pídanse catálogos.*

PINTORES Y ESCULTORES DECORADORES

SOCIEDAD DECORATIVA

Velarde, 6. Sevilla.

Los principales trabajos que ejecuta son: 1.º Pinturas de muros al temple ó cal, puertas y herrajes.—2.º Pinturas al óleo, barniz ó al mate de muros y techos é imitaciones de maderas diferentes, de cristales esmerilados y herrajes.—3.º Pintura decorativa general y de gran lujo.—4.º Pinturas de adorno y escultura decorativa.—5.º Proyecto y construcción de muebles de diversas épocas y estilos.—6.º Carteles artísticos de anuncios, decorados de iglesias y restauración de cuadros antiguos y modernos.—Se ocupan de obras fuera de la capital.

PLOMOS

SOCIEDAD ANÓNIMA

Plomos y estaños laminados, Valmaseda.—*Fábrica de papel de estaño de toda clase. La única de su clase en España. Dirección telegráfica:* PLOMOS-VALMASEDA.

PROCURADORES

José M.ª Cotta y Ramos, *Procurador*, San Vicente, 25, Sevilla.—*Cumplimenta exhortos, hace particiones de herencias y cobra créditos en inmejorables condiciones.*

José Dacal, Arco Agüero, 1 y 3, Badajoz.—*Procurador y agente de negocios. Gestión de toda clase de asuntos profesionales y particulares. Sólidas garantías.*

Ulpiano Jiménez García, *procurador*, San Martín, 39, Valladolid.—*Gestión de toda clase de asuntos relacionados con la profesión.*

Emilio Rodríguez Castro, *sucesor de* Constantino López de Castro, *procurador*, Paz, 24, Orense.—*Gestión de toda clase de asuntos profesionales y particulares. Cumplimiento de exhortos.*

José Sánchez Durán, *procurador*, Lora del Río (Sevilla).—*Gestión de toda clase de asuntos profesionales y particulares.— Comisiones y representaciones.*

VICENTE TRABAL BALASCH
Procurador de los Tribunales.
Calle de Gracia, 149.
Sabadell (Barcelona).

PRODUCTOS CERÁMICOS (Fábrica de).

J. Romeu Escofet.—*Fábrica al vapor de productos cerámicos. Tejas vidriadas y comunes. Mosaicos incrustados al fuego. Escamas para cúpulas. Azulejos, Baldosines. Baldosas de gre para aceras. Ladrillos refractarios. Ladrillos prensados rojos. Ladrillos esmaltados, etc.* Plaza de la Universidad, 6, Barcelona.

RELOJERÍAS

Desde 5 pesetas
Relojes de bolsillo.
FABRICA DE RELOJES
CARLOS COPPEL
Madrid, FUENCARRAL, 27.
(*Catálogo gratis*).

RELOJERÍA SUIZA
de JERÓNIMO CRON
Correo, 4, SANTANDER
Completo surtido en relojería.—Objetos especiales para regalo con recuerdos de Santander.

REPRESENTANTES

Francisco Bernia, Peris y Valero, 19, Valencia. — *Antiguo representante, decano de los Comisionistas.*

José Delgado, calle Cedrón, 1, Montoro (Córdoba). — *Admite representaciones de casas con buen crédito y formalidad. Referencias de primer orden.*

FRANCISCO SINTES
Representante en Barcelona de esta publicación, del Anuario del Comercio y de la Librería editorial de los señores Bailly-Baillière é Hijos, de Madrid, calle de Pelayo, 14, pral., Barcelona.

Manuel Pérez Aguilar, Ecija (Sevilla).—*Representante de Casas Comerciales.*

AURELIO GALI
Sierpes, 91, Sevilla.
Representante de la Casa editorial de los señores Bailly-Baillière é Hijos, de Madrid.

RESTAURANTS

Cognac Pedro Domecq, Jerez de la Frontera.

RESTAURANT DE SAN LUIS
Montera, 29.
MADRID

SEGUROS

LA ACTIVIDAD
Sociedad anónima de Crédito y Seguros, domiciliada en Pamplona.—*Capital social*: 10.000.000 *de pesetas.—Director*, D. Cayetano Lapoya.

LA GRESHAM



COMPAÑÍA INGLESA
DE
Seguros sobre la Vida
Y
RENTAS VITALICIAS
Fundada en Londres en 1848
y establecida en España en 1882
Dirección de la Sucursal Española, en el edificio propiedad de la Compañía,
Alcalá, 38.—MADRID

Compañía de Seguro Mutuo para Defensa de la Propiedad y Accidentes del Trabajo, Bilbao, 8, Sevilla. — *Unica Compañía Sevillana de esta clase establecida legalmente en la provincia.*

«La Vasconia». *Sociedad anónima de Seguros contra incendios á prima fija. Capital*, 5.000.000 *de pesetas. Domicilio social*, Pamplona (Navarra).

SIDRA CHAMPAGNE

Sidra champagne, **Viuda é hijos de Tomás Zarracina**, Gijón. —*Medalla de oro en la Exposición regional de Gijón.*

SOMBREROS (Fábrica de).

MIGUEL ROPERO
LA ALIANZA
RONDA (Málaga).
Gran fábrica de sombreros montada con todos los adelantos modernos. Expediciones á todos los puntos de España.

TAPONES DE CORCHO
(Fábricas de).

TAPONES
de corcho depurado, único fabricante poseedor del procedimiento para la esterilización del corcho.



R. TAULER
PALAMÓS (CATALUÑA).
Pídanse muestras.

Sucesores de Perdrieux & Rabell, San Feliú de Guixols (Gerona). —*Fabricación y exportación de tapones de corcho de todas clases.*

TEJIDOS DE LANA
(Fábrica de).

BENITO MARGARIT É HIJOS
Planas, 7, Sabadell.

Gran fábrica de tejidos de lana. Especialidad en paños para mesas de billar.

TUBERIAS DE ACERO

Roig Hermanos (S. en C.), Villanueva y Geltrú (Barcelona). —*Tuberías de acero galvanizado y asfaltado para canalizaciones de agua, gas y electricidad. Se facilitan gratis prospectos, tarifas, presupuestos y cuantos datos se soliciten. Dirección telegráfica y telefónica:* **Tubos-asfaltados, Villanueva y Geltrú.**

VACIADORES

TIJERAS MECÁNICAS
COMPLETO SURTIDO EN CUCHILLERÍA
CASIMIRO VEIGA É HIJO
VACIADORES
Pl. de S. Antón, 3, Zaragoza.

*Gran surtido en tijeras para peluqueros, **sastres** y **modistas***

VELAS DE CERA
(Fábrica de).

Pascual Carrión, Sax (Alicante). —*Fabricante de velas de cera de todas clases y tamaños. Almacenista de cardenchas (cardas vegetales para paños y mantas).*

VINOS (Almacenistas, cosecheros y exportadores de).

Bodegas de **D. Cristóbal Amorós**, Villena (Alicante).—*Vino moscatel exquisito, el más fino y agradable de todos los que de esta clase se elaboran en España.—Vinos tintos claretes, arropados y mistelas.*

Miguel Caravantes, Valdepeñas (Ciudad Real). —*Cosechero exportador de vinos. Premiado en varias Exposiciones.*

Vicente Cornejo y Compañía, Valdepeñas (Ciudad Real).-*Cosecheros, almacenistas y exportadores de vinos finos.*

José A. Ruiz de Cortázar.—*Almacenista y exportador de vinos de Jerez.—Propietario de las marcas* ***José Alonso Pajares*** *y* ***Ortuño Hermanos***, Puerto de Santa María (España).

A. Deleyto, Jerez.—*Casa almacenista y exportadora de* **VINOS** *puros y genuinos de* **JEREZ**, *criados al natural, exclusivamente de las famosas viñas de* **Macharnudo, Carrascal y Balbaina**.—*Se facilitan catálogos y muestras.*

González Byass & C.º
LIMITED
JEREZ DE LA FRONTERA
Propietarios de viñas en los mejores pagos. Exportación de **VINOS**. *Fabricación de* **COGNAC JEREZANO**. *Casas en Londres y Oporto. Bodegas propias en Jerez, Sanlúcar y Montilla.*

J. B. González del Villar, Jerez de la Frontera. —*Cosechero, almacenista y exportador de vinos finos de Jerez.*

Está probado que la casa de
EUSEBIO LÓPEZ GIMENEZ
de Valdepeñas, *es la que mejores vinos finos de mesa tiene. Pedidlo en tabernas y cafés y os convenceréis.*

Pedro López Tello Merlo, *cosechero y exportador de vinos.* Valdepeñas.

Marín Hermanos, Justicia, 34, Jerez de la Frontera. —*Almacenistas y exportadores de vinos finos y cognac.*

VINOS FINOS DE RIOJA
TINTOS Y BLANCOS
MARTINEZ LACUESTA
HARO

MARQUÉS
DEL
REAL TESORO

VINOS Y COGNACS

Jerez de la Frontera.

Emilio Morales, *cosechero y exportador de vinos.—Grandes bodegas y destilerías en* Manzanares, Valdepeñas, Tomelloso (Ciudad Real) *y en* Cenicero (Rioja).—*Almacén y depósito en* Madrid, Moreto, 7, teléfono 1420.

Especialidad en vinos blancos, ajerezados, tintos y mistelas.—Unico abastecedor de la Sociedad anónima **El Triunfo**, *de Madrid.—Grandes almacenes y depósitos del renombrado queso manchego, azafrán, anís, cominos y toda clase de cereales.*

Bodegas, destilerías y almacenes centrales, Manzanares.

VINOS FINOS DE
JEREZ Y SANLUCAR

JUAN RUIZ DEL RÍO
Propietario de la marca
«Vda. de Ruiz de Mier».
Jerez de la Frontera.

PROVEEDOR DE LA REAL CASA
Medallas de oro y plata. Cádiz, 1887.—Barcelona, 1888.

Herederos del MARQUÉS DEL RISCAL, El Ciego (Alava).—*Almacenistas cosecheros de vinos finos. Diplomas en la Exposición de Burdeos. Exportación á todos los países.*

Francisco Morales Cruz, Sucesor de Ramón Morales, Valdepeñas (Ciudad Real).—*Corresponsal del Banco de España y cosechero exportador de vinos finos de mesa.*

Federico Segundo, Herederos, Cervantes, núm. 16, Cádiz.—*Criadores y exportadores de vinos de Jerez.—Bodegas en Puerto de Sta. María. Fábrica de licores en Segunda Aguada* (Cádiz).

AUTOMÓVILES
DE DION-BOUTON

AGENCIA EXCLUSIVA PARA TODA ESPAÑA

MADRID.—14, Claudio Coello, 14.—MADRID

GARAGE Y TALLER

PIEZAS DE RECAMBIO Y ACCESORIOS

Aceite de DION-BOUTON

AUGUSTO DELBREIL

GRABADOR DE LA REAL CASA

Espoz y Mina, 34 (todo el edificio).—MADRID



Fábrica de sellos de cauchú y de metal.—Máquinas para hacerlos de goma.—Calados.—Aparatos tipográficos y autográficos.—Fabricación de letras y placas metálicas y de metales esmaltados.—Planchas para dorar (véase la del anuncio en la segunda tapa de este ALMANAQUE).

Se desean corresponsales en provincias y Ultramar.





Elixir Fórmico

D. Bertrán

A base de FORMIATO SÓDICO y nuez de kola, con hipofosfitos cálcico, sódico y ferroso.

PODEROSO RESTAURADOR DE LAS ENERGÍAS VITALES

Primero y único producto español compuesto á base del más enérgico de los reconstituyentes conocidos del organismo, el **ácido fórmico**, agente terapéutico de regeneración, verdaderamente prodigioso, conforme lo atestiguan las más notables eminencias médicas, así nacionales como extranjeras.



El Elixir Fórmico D. Bertrán, irreprochablemente preparado, es verdaderamente la panacea de los agotados, de los extenuados intelectual, moral y físicamente; de los neuróticos y neurasténicos; de los ancianos, anémicos, escrofulosos, raquíticos, osteomalácicos, paralíticos, tuberculosos, impotentes, etc.



Facsimil del frasco.

EL MÁS MODERNO DE LOS RECONSTITUYENTES

DOSIS: Salvo prescripción facultativa, tómense dos ó tres cucharadas al día: una antes de cada comida.

Depósito General: Farmacia D. Bertrán

VIGOR — VIRILIDAD

Calle de Aribau, núm. 18.—BARCELONA

EL GRAMOPHONE



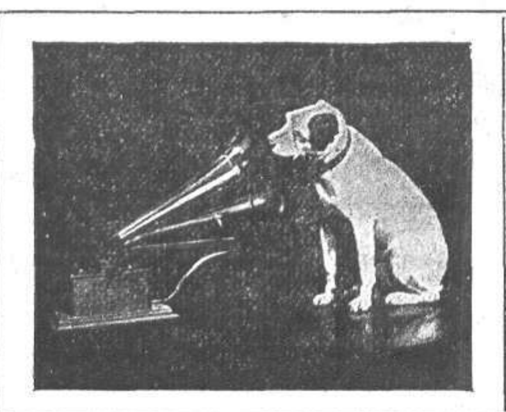
La calidad de nuestros aparatos y discos, acreditada ya por la fama universal, nos ha valido últimamente el título de Proveedores de la Real Casa, con una carta de felicitación de S. M. Tanto se ha interesado el Monarca en nuestros progresos, que actualmente posee un **Gramophone**, causándole gran entusiasmo.

La Compañía del **Gramophone** ha recibido también entusiastas felicitaciones de todos los grandes maestros compositores, literatos y artistas del mundo entero; entre ellos, el maestro Chapí nos dice:

«Cuando oí por primera vez el fonógrafo, soñé con un aparato que, reproduciendo los sonidos, fuese el fiel conservador de ellos, y en mi concepto, el **Gramophone** ha llegado á realizar este milagro». — *Ruperto Chapí* (cuyo autógrafo figura en nuestro *Libro de Oro*).

Efectivamente, gracias al **Gramophone** podemos oir á todas horas la voz del gran *Tamagno*, fallecido recientemente, quien en vida nos concedió la reproducción exclusiva de su voz, reconociendo que el **Gramophone** era la única máquina parlante que podía reproducirla fielmente. ¡Lástima no existiera el **Gramophone** en tiempos de *Gayarre!*

APARATOS **Desde 80 pesetas.**



LOS MEJORES APARATOS Y DISCOS

Enviaremos gratis nuestro LIBRO DE ORO

COMPAÑÍA FRANCESA DEL GRAMOPHONE.—Barcelona.